

Rogaliki z serem



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	50 dag
masło roślinne	25 dag
jajko	3 sztuki
mleko	100 ml
drożdże	5 dag
cukier	6 łyżek
sól	2 szczypty
ser biały	25 dag
cukier waniliowy	2 łyżki
budyń waniliowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć, wymieszać z ciepłym mlekiem i 2 łyżkami cukru. Odstawić do wyrośnięcia. Mąkę pszenną przesiać na stolnicę, dodać miękkie masło, 2 jajka, sól i rozczyń drożdżowy. Wyrobić ciasto należy, przykryć lnianą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Ser biały połączyć z 4 łyżkami cukru, jajkiem, cukrem waniliowym i budyniem. Wymieszać do uzyskania jednolitej masy serowej. Ciasto drożdżowe rozwałkować, kroić je w trójkąty, nakładać na nie po łyżeczce nadzienia serowego i zawijać na kształt rogalików. Rogaliki układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i piec przez 15- 20 minut w temperaturze 180 stopni. Rogaliki można polewać lukrem, polewą czekoladową albo posypywać cukrem pudrem.