Rogaliki krucho - drożdżowe, bardzo proste!

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. mąki (szkl. o poj. 250 ml) + trochę do podsypywania	4
kostka 250g zimnego masła lub margaryny	1
dkg świeżych drożdży	5
łyżki cukru	2
łyżeczki soli	1/4
jajko	2
szkl. dobrej, gęstej śmietany (prawdę mówiąc dodaję taką jaką akurat mam, może byż 18, 22 czy 30%, ważne aby była gęsta)	1/2
szkl. bardzo gęstych powideł śliwkowych albo marmolady wieloowocowej	1-1,5
szkl. konfitury różanej, też gęstej	1/2
cukier puder	1 szkl.
sok z cytryny	1 szt.
gorąca woda	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ten przepis dostałam wiele lat temu od koleżanki z pracy i korzystam z niego bardzo często. Domownicy i goszczący u nas przyjaciele po prostu je uwielbiają :-) Drożdże rozkruszamy do miseczki lub kubka, zasypujemy cukrem, mieszamy i odstawiamy na kilka min. aby zrobiły się płynne. Powidła mieszamy dokładnie z konfiturą różaną. 1 jajko roztrzepujemy dokładnie w miseczce - będzie nam potrzebne do posmarowania ciastek przed pieczeniem. Piekarnik nastawiamy na 170st. C i włączamy. Dużą blachę (właściwie to trzy) wykładamy papierem do pieczenia. Mąkę przesiewamy, dodajemy zimne, pokrojone w kostkę masło i rozcieramy palcami, następnie dodajemy sól, 1 jajko, śmietanę i płynne drożdże. Zagniatamy miękkie ciasto. Nie trzeba go długo wyrabiać, wystarczy, że składniki dobrze się połączą. Nie odstawiamy też ciasta do wyrośnięcia - wyrośnie w piekarniku. Ciasto dzielimy na 6 albo 8 części. Każdą rozwałkowujemy na koło śr. ok 25cm i kroimy na 6-8 trójkątów. Przy brzegu kładziemy po łyżeczce nadzienia, zwijamy zaginając brzegi i formujemy kształt rogalików. Układamy je luźno na blasze, smarujemy roztrzepanym jajkiem - nie muszą wcale stać i wyrastać, urosną nam podczas pieczenia - pieczemy ok. 10-15 min. do zrumienienia. Gdy pierwsza partia się piecze, my robimy kolejne rogaliki. Gdy już wszystkie są upieczone, smarujemy je lukrem utartym z cukru pudru z dodatkiem soku cytrynowego i gorącej wody, albo po prostu oprószamy cukrem pudrem. Z podanej ilość składników ulepimy ok. 36-48 rogalików. Marmolada musi być bardzo gęsta, nawet twarda, i nie nakładajmy jej zbyt wiele, inaczej rogaliki pękają i nadzienie może \"uciekać\". Polecam ten przepis, jest naprawdę prosty a rogaliki są przepyszne!