

Rogaliki z truskawką i rabarbarem



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże	5 dag
mleko letnie	1 szklanka
mąka	50 dag
margaryna	60 g
cukier	2 łyżka
jajko	1 szt
sól	1 łyżeczka
żółtko jajek	1 szt
Kilka truskawek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć w mleku, dodać po 1 łyżce mąki oraz cukru. Odstawić na ok 10 min. Do miski przesiać mąkę, sól, miękką margarynę, jajko oraz na koniec wyrośnięte drożdże. Wszystko wymieszać i przełożyć na stolnicę, zagnieść na gładkie ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. W tym czasie rabarbar obieramy, z truskawek usuwamy szypułki, drobno kroimy, posypujemy 1 łyżką cukru, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min. następnie odlewamy powstały sok. Z ciasta odrywamy małe porcje i wałkujemy na cienki okrągły placz, dzielimy na 8 trójkątów. Na środek każdego układamy nasze nadzienie i zwijamy w rogaliki. Układamy na blaszce wyłożonej pergaminem i smarujemy wierzch roztrzepanym żółtkiem. Pieczemy w temp. 200 stopni przez ok 15-20 min. Wystudzone rogaliki posypujemy cukrem pudrem.