Rogaliki z kremem czekoladowym

HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
mleko	2 szklanki
drożdże	15 dag
masło	25 dag
cukier	1 szklanka
żółtko jajek	10 sztuk
krem czekoladowy	1 słoik
jajko	1 do posmarowania
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże pokruszone mieszamy z łyżeczką cukru,2 łyżeczkami mąki w szklance ciepłego mleka.Odstawiamy do wyrośnięcia.Żółtka ubijamy z cukrem i szczyptą soli.Masło roztopić lekko ostudzone dodajemy do mąki oraz drożdże i resztę mleka.Wyrabiamy ciasto aż pojawią się pęcherzyki.Przykrywamy ściereczką i czekamy do wyrośnięcia.Następnie wałkujemy ciasto i kroimy w trójkąty.Na każdym trójkącie układamy łyżeczkę kremu czekoladowego i zwijamy rogaliki.Układamy na wysmarowanej blasze i odstawiamy do wyrośnięcia.Smarujemy roztrzepanym jajkiem ,pieczemy w 200 stopniach ok.30 minut.Posypujemy cukrem pudrem.