

Rogale z makiem



PRZEMEK20008



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	1500 gram
masło	175 gram
żółtko jajek	3
jajko	1
drożdże	2
sól	do smaku
mleko	250 ml
cukier puder	70 gram
masa	
mak	500 gram
cukier	550 gram
margaryna	50 gram
cukier wanilinowy	do smaku
aromat migdałowy	do smaku
rodzynki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, łyżki cukru, dwóch łyżek maki i pół szklanki ciepłego mleka zrobić rozczynek. Wyrośnięty połączyć z pozostałymi składnikami i odstawić do wyrośnięcia. Mak sparzyć, zmielić dwa razy. Masło rozpuścić i przesmażyć na nim mak, dodać pozostałe składniki i sparzone wrzątkiem rodzynki. Ciasto rozwałkować, na grubość 0,5 cm, wykrawać trójkąty (10×20 cm), smarować ciepłym makiem (lepiej wyrasta), ciasno zwinąć. Odstawić do wyrośnięcia, nagrzać piekarnik do 160 st. C i piec 35 minut (przy termoobiegu temperaturę ustawić na 140 st. C)