

Rogale zatapiane



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki tortowej	50 dag
margaryna	25 dag
żółtka jaj	2
cukru pudru	3 łyżki
mleko	1/2 szklanki
drożdże	6 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciepłe mleko, rozkruszone drożdże, cukier i 3 łyżki mąki oraz sól łączymy, odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy zaczyn podwoi objętość, dodajemy żółtka, roztopiony letni tłuszcz, pozostałą przesianą mąkę i wyrabiamy ciasto do czasu, gdy utworzy się tłusta, lepka kula. Ciasto zawijamy w ściereczkę w taki sposób, by gdy w czasie zatopienia będzie rosło nie wypłynęło. Tak przygotowaną kulę wkładamy do naczynia z bardzo zimną wodą i trzymamy do chwili, aż wypłynie (ok 15 min). Po wyjęciu z wody, ciasto dzielimy na kawałki i rozwałkowujemy. Kroimy na trójkąty, rozkładamy nadzienie i zwijamy w kształt rogala. Pieczemy w piekarniku na złoty kolor. Rogale lukrujemy i dowolnie ozdabiamy np. startą czekoladą. Z przepisu wychodzi ok 40 sztuk.