

Półkruche rogaliki z nutellą



ZCHATYNAKONCUWSI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	300 gram
cukier	2 łyżki
drożdże	20 gram
śmietana	2 łyżki
masło	150 gram
jaja	2 sztuki
krem czekoladowy	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pokruszone drożdże zasypuję cukrem. Gdy drożdże się rozpuszczą, dodaję śmietanę, jajo i jedno żółtko (białko zostawiam na później). Mieszam dokładnie aż powstanie jednolita masa. Zimne masło siekam z mąką, dodaję mokre produkty i zagniatam szybko jednolite ciasto. Jeżeli ciasto jest zbyt klejące podsypuję delikatnie mąką. Przykrywamy folią i wkładam do lodówki na godzinę.
- KROK 2** Po tym czasie nastawiam piekarnik na 200 stopni. Ciasto dzielę na dwie części i każdą rozwałkowuję na okrągły placek, który kroję na 12 części. Na każdy kawałek układam Nutellę, zwijam zaczynając od szerszej części. Delikatnie zlepiam końcówki rogalika aby uniknąć wypłynięcia nadzienia.
- KROK 3** Tak przygotowane rogaliki układam na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Smaruję roztrzepanym białkiem i piekę przez 20 minut. Następnie studzę na kratce.