

Drożdżowe rogaliki z masą makową



PIERNICZKOWO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
drożdże	100 g
margaryna	100 g
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	32 g
olej	2 łyżki
jajko	4 sztuki
żółtko jajek	4 sztuki (2 do ciasta, 2 do posmar
mleko	2 łyżki
masa makowa w puszcze	450 g
woda letnia	2 niepełne szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże z 1 łyżką cukru, 1/2 szklanki letniej wody i 2 łyżkami mąki mieszamy, następnie odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie dodajemy pozostałą wodę, mąkę, margarynę, olej i roztrzepane jajka z cukrem i cukrem waniliowym. Zagniatamy ciasto i pozostawiamy do wyrośnięcia na 20 minut. Ciasto po wyrośnięciu dzielimy na 4 części. Każdą część rozwałkowujemy i kroimy na 8 trójkątów (podobnie jak pizzę). Na szerszą część ciasta nakładamy łyżeczkę masy makowej. Zwijamy od szerszej strony. Blachę wykładamy papierem do pieczenia i układamy rogaliki w dość sporych odstępach. Rogaliki smarujemy 2 roztrzepanymi żółtkami z 2 łyżkami mleka. Pieczemy w 180 °C ok. 15-20 minut do zrumienienia.