

Rogaliki z jagodami



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
masło	1/2 kostki
sól	1/2 łyżeczki
jaja	3 sztuki
cukier	1/2 szklanki
mąka	4 szklanki
drożdże	1/2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże mieszamy z odrobiną mąki i cukru. Dodajemy 1/4 szklanki podgrzanego mleka i dokładnie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce aż ciasto urośnie. Resztę mleka należy podgrzać i dodać do niego cukier i masło. Schłodzić a następnie dodać mąkę i wlać rozczyń oraz jajka. Masę wyrobić na ciasto. Wyrobione ciasto ponownie odstawić do wyrośnięcia aż na godzinę w dość ciepłe miejsce. Gdy ciasto wyrośnie rozwałkujemy je i wycinamy trójkąty, do środka wkładamy odrobinę jagód w syropie lub dżemu jagodowego. Rogaliki smarujemy masłem i wstawiamy do piekarnika na około 10 minut w temperaturze 180-200 stopni.