

Rogaliki drożdżowe



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
jajko	1 szt
mleko	1 szkl
masło	5 dkg
drożdże	10 dkg
cukier	2 łyki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mleka, cukru i drożdży zrobić rozczyn. Dodać do mąki wbić jajko, dodać roztopione masło i resztę cukru. Zagnieść ciasto, rozwałkować, pociąć na trójkąty. Na szerszej stronie ułożyć nadzienie, zwinąć i uformować rogaliki. Rogalę ułożyć na wysmarowanej blasze i odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Przed pieczeniem posmarować rozkłóconym jajkiem. Piec 20 min w 180 st. Po upieczeniu zimne popudrować.