

Rogaliki z marmoladą



4MUFFINS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
mleko	150 ml
masło	80 g
cukier	100 g
drożdże świeże	30 g
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużej misce rozrobić mleko z drożdżami, dodać roztopiony (ale schłodzony) tłuszcz, sól oraz jajko, wymieszać. Następnie dodawać stopniowo mąkę i ugniatać ciasto, aż stanie się jednolite i gładkie (będzie odstawać od łyżki). ciasto można także wyrobić w maszynie na programie do ciasta drożdżowego. Odstawić na godzinę aż wyrośnie 2 razy.

Gdy ciasto urośnie, podzielić na 2 mniejsze porcje. Każdą rozwałkować na cieniutki, w miarę okrągły placek. Placek podzielić na osiem części. Na każdą - przy szerszym brzegu nakładać odrobinę marmolady lub dżemu (ważne żeby był gęsty, i nie na tzw. żelu). Ciasto zawijać dość ciasno, formując ładne, zaokrąglone rogaliki.

Rogaliki poukładać na nasmarowanej tłuszczem blasze i pieć w nagrzanym piekarniku (ok. 180 stopni C) aż nabiorą ładnego złotego koloru (ok. 10-15 minut).