

Rogaliki z dżemem



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
masło	25 dkg
jaja	2 szt
białko	1 szt
śmietana	2 łyżki
cukier waniliowy	1 szt
drożdże	5 dkg
dżem	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesianą mąkę posiekać z masłem, dodać drożdże, jajka, śmietanę, cukier waniliowy, dokładnie wyrobić ciasto. starannie zawinąć je w lnianą ściereczkę i włożyć do dużego garnka z letnią wodą. gdy wypłynie wyjąć je i rozwałkować na placek grubości 0,5 cm, pokroić na kwadraty o bokach ok. 12 cm. posmarować placuszki dżemem, zostawiając wokół marginesu ciasta szerokości 1-1,5 cm i zwinąć je w kształtne rogaliki. wierzch każdego umoczyć w roztrzepanym białku, po czym zanurzyć w cukrze i ułożyć na natłuszczonej blasze posypanej mąką. rogaliki piec w temp. 190 stopni celcjusza do chwili, aż się pięknie zarumienią