

Rogaliki z makiem



MARIOLA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szklanki
mleko	1/4 szklanki
żółtko jajek	2 sztuki
cukier puder	1/2 szklanki
cukier	
sól	do smaku
drożdże świeże	25 gram
garyna	10 dag
masa makowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko lekko podgrzać. Wlać do szklanki i wymieszać z drożdżami i łyżeczką cukru. Do miski dodać żółtka i cukier puder- zmiksować na jasną, gładką masę. Do rondelka umieszczam margarynę. Do miski z masą jajeczną dodaję mąkę, letnią margarynę, mleko z drożdżami i wyrabiam ciasto. Odkładam je w ciepłe miejsce, przykrywam ręcznikiem i czekam około 2 godzin, aż wyrośnie. Następnie ciasto dzielę na 2 części i każdą wałkuje na kształt koła- tnę na 8 części i na każdy kawałek nakładam łyżkę masy makowej i starannie zawijam. Piekę około 30 minut w temperaturze 180 C. Na koniec można posypać cukrem pudrem.