

# Drożdżowe rogaliki z jabłkiem



Autor: **wjosna**

Przepisów: **136** Ocena: **1510**



5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 1 szklanka mleka + trzy łyżki
- 50 g świeżych drożdży
- 1/2 szklanki cukru
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 80 g masła
- 2 łyżki oleju
- 500 g mąki
- kilka jabłek (szara reneta najlepiej)
- kruszonka:
  - 4 łyżki maki
  - 2 łyżki masła
  - 1 łyżka cukru
- na wierzch do posmarowania- 1 żółtko i dwie łyżki melka

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko lekko podgrzać.  
Zrobić rozczyn: w miseczce wymieszać drożdże z łyżeczką cukru, 1 łyżką mąki i 3 łyżkami ciepłego mleka. Odsatwić na 10 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 2 Jajka i żółtka umieścić w misce, dodać cukier i zmiksować.  
W dużej misce umieścić mąkę, dodać sól i wymieszać.  
Masło rozpuścić i lekko przestudzić.  
Do mąki dodać rozczyn, ciepłe mleko, żółtka -wymieszać, dodać masło i olej, zmieszać i następnie wyrobić ciasto – ok 10 minut, żeby było gładkie i odchodziło od miski i rąk. Podsypać ciasto mąką.  
Odstawić do wyrośnięcia na 30-40 minut.
- 3 Zrobić kruszonkę- w misce umieścić mąkę, cukier i masło, zmieszać w placach, żeby powstały grudki i odstawić do lodówki
- 4 Jabłka obrać i pokroić na ósemki.  
Ciasto podzielić na dwie części, każdy kawałek rozwałkować na prostokąt i następnie powycinać nożem trójkąty.  
Układać jabłka na dłuższym boku i zwijać rogaliki.  
Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zostawić do wyrośnięcia na 30 minut.  
Mleko rozmieszać z żółtkiem - posmarować nim wierzch rogalików, posypać kruszonką.

Piec 25 minut w 180 stopniach

Twoje notatki do przepisu: