

# Drożdzowe rogaliki z serem



Autor: **Mooniaa**  
Przepisów: 6 Ocena: 74

3-4 os. 30 min średnie przystępne



Mooniaa | Smaker.pl

## Składniki:

- świeże drożdże, 50 g
- 3 żółtka
- 3 białka, do smarowania rogalik
- rozpuszczone masło, 50 dag
- cukier puder, 150 g
- cukier waniliowy, 2 łyżeczki
- ciepłe mleko, 120 ml
- biały twaróg, 150g
- serek waniliowy, 150g
- mąka pszenna typ 450, około 400g

## Sposób przygotowania:

- 1 Ucieramy żółtka z cukrem.
- 2 W międzyczasie do drożdży dodajemy łyżkę cukru i ucieramy je. Gdy zrobią się płynne dodajemy ciepłe mleko i czekamy około 10 minut aż zaczną rosnać. Należy pamiętać, że aby ciasto drożdżowe się udało drożdże muszą 'rosnąć' 3 razy.
- 3 Do utartych żółtek dodajemy zaczyn z drożdży i płynne, ostudzone masło. Na końcu dodajemy mąkę i wyrabiamy ręką przez około 15 minut aż ciasto będzie elastyczne i nie kleiło się do ręki.
- 4 Tak wyrobione ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia (po raz drugi) na około 1-2 godzin.
- 5 Wyrośnięte ciasto dzielimy na 2 części. Rozwałkowujemy na kształt koła i dzielimy nożem tak jak na pizze (czyli 8 trójkątów). Na najszerszy brzeg kładziemy nadzienie z serka twarogowego wymieszanego z serem waniliowym (około łyżki). Nie za dużo bo rogaliki się nie skleją. Zawijamy rogaliki sklejąc je na brzegach białkiem. Wierzch smarujemy białkiem (można posypać kruszonymi migdałami).
- 6 Tak samo przygotowujemy drugą część ciasta. Rogaliki układamy na blaszkę wyłożoną pergaminem zachowując odstępy aby w czasie rośnięcia rogalików nie skleły się one ze sobą. Przed pieczeniem powinny po raz trzeci urosnąć przez około 15 minut.
- 7 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 st C (funkcja góra dół) przez max. 20 minut (aż się zrumienią). Po wyciągnięciu posypujemy cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: