

Rogaliki krucho-drożdżowe według Ewy Wachowicz



Autor: **Ewa_Gotuje**
Przepisów: **264** Ocena: **1474**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej lub orkiszowej jasnej
- ½ szklanki śmietany 18%
- 40 g świeżych drożdży
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 2 jajka
- 200 g masła
- nadzienie:
 - powidła z suszonych śliwek
 - 1 łyżeczka cynamonu
 - 2 łyżki kakao
- lukier:
 - sok z cytryny
 - ½ łyżeczki cynamonu
 - cukier puder – ile zabierze

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski. Zrobić dołeczek i nałożyć śmietanę. Wkruszyć drożdże. Posłodzić i lekko wymieszać. Przykryć i odstawić na 20 minut.
- 2 Powidła podgrzać. Dodać cynamon i kakao. Dobrze wymieszać.
- 3 Do mąki z zaczynem wybić jajka. Dodać kostkę miękkiego masła. Wyrobić ciasto. Gdy zacznie odchodzić od miski, przełożyć na wysypaną mąką stolnicę i zagnieść. Następnie podzielić na 6 równych części. Z każdej uformować krążek. Rozwałkować i wykroić 6 trójkątów. Na brzegi nałożyć wystudzone powidła. Zwinąć, końcówki zagiąć tak, by powstały różki. Ułożyć na blasze wyścielonej papierem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C i upiec na złoty kolor.
- 4 Do soku z cytryny wsypać cynamon i cukier. Utrzeć. Lukrem pokryć wystudzone rogaliki.

Twoje notatki do przepisu: