

Rogaliki z jabłkami bez wyrabiania ciasta



Autor: **Justitako**

Przepisów: **205** Ocena: **3837**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciasto: 2,5 szkl mąki,
- 0,5 szkl cukru, szczypta soli,
- 50 g drożdży,
- 50 g masła,
- 1,5 szkl mleka,
- jajko
- nadzienie: 5 jabłek,
- 5 łyżek cukru,
- odrobina wody
- dodatkowo: jajko do panierowania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wsypać do wysokiego garnka, dodać cukier, sól i pokruszone drożdże. Wymieszać. Mleko podgotować z masłem. Lekko wystudzić. Wlać do mąki. Dodać jajko. Wymieszać dokładnie. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok 40 min. Ciasto wyjąć z garnka i dać na stolnicę. Ciasto podzielić na 3 części. Jedną część rozwałkować na okrągły kształt. Z koła wycinać trójkąty. Jabłka obrać, pokroić w małe kawałki, dolać wody, dosypać cukru i podsmażyć. Farsz nakładać na trójkąt po stronie szerszej. I od strony szerszej związać rogaliki. Poukładać rogaliki na brytfannie, polać jajkiem i wstawić do piekarnika. Piec ok. 40 min.

Twoje notatki do przepisu: