

Rogaliki drożdżowe z marmoladą



Miałam chęć na rogaliki. Nie wiedziałam tylko, jakie, aż trafiłam na przepis idealnie taki, jaki mi pasował. Pochodzi z czasopisma "Ciasta - sprawdzone przepisy" nr 12 z grudnia b.r. Rogaliki drożdżowe, łatwo się je robi, szybko się pieką i szybko się je zjada. Przepis po moich małych modyfikacjach. Z podanych proporcji wychodzą 32 rogaliki.

Składniki:

- 250g margaryny Kasia
- 50g świeżych drożdży
- 2 jajka
- 1/4 szklanka ciepłego mleka
- 4 łyżki cukru
- 400g mąki pszennej (około 3 szklanek)
- szczypta soli
- 1 roztrzepane jajko do smarowania
- marmolada (u mnie twarda z róży)
- szklanka cukru pudru
- opcjonalnie barwniki spożywcze

Wykonanie:

1. Drożdże wkruszamy do ciepłego mleka, dodajemy cukier i rozcieramy razem.
2. Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy sól, wbijamy 2 jajka i wlewamy drożdże.
3. Dodajemy miękką margarynę i zarabiamy miękkie ciasto.
4. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 40 minut do wyrośnięcia.
5. Ciasto dzielimy na 4 części, każdą rozwałkowujemy na omączonym blacie na koło i kroimy na 8 trójkątów.
6. Na każdym kładziemy marmoladę i zwijamy w kształt rogalików.



7. Rogaliki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując odstępy pamiętając, że rogaliki urosną w piekarniku.
8. Każdy smarujemy roztrzepanym jajem.



9. Rogaliki pieczemy w temperaturze około 180 stopni Celsjusza przez około 15-20 minut na rumiano.

10. Po upieczeniu możemy je przełożyć na kratkę do ostudzenia.

11. Cukier puder ucieramy z kilkoma łyżeczkami wody na gładki, gęsty lukier. Możemy go zabarwić na ulubione kolory i lukrujemy jeszcze ciepłe rogaliki. Zostawiamy do ostygnięcia.

Kulinarnie

