

# Rogaliki drożdżowe z budyniem



Ciasto podstawowe na te rogaliki to dokładnie to samo, co w [TYM](#) przepisie. Tutaj w wersji bardzo lubianej przez mojego męża, czyli z budyniem.

## Składniki:

- 250g margaryny Kasia
- 50g świeżych drożdży
- 2 jajka
- 1/4 szklanka ciepłego mleka
- 5 łyżek białego cukru
- 400g mąki pszennej (około 3 szklanek)
- szczypta soli
- 1 roztrzepane jajko do smarowania

- 1/4 szklanki brązowego cukru do posypania
- 6-8 kropli aromatu śmietankowego do ciast
- torebka budyniu śmietankowego
- półtorej szklanki mleka do budyniu
- 2 łyżki białego cukru do budyniu

#### Wykonanie:

1. Budyń gotujemy według przepisu na opakowaniu, ale zamiast pół litra mleka, bierzemy półtorej szklanki. Odstawiamy do ostygnięcia.
2. Drożdże wkruszamy do ciepłego mleka, dodajemy cukier i rozcieramy razem.
3. Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy sól, wbijamy 2 jajka i wlewamy drożdże.
4. Dodajemy miękką margarynę i zarabiamy miękkie ciasto.
5. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 40 minut do wyrośnięcia.
6. Ciasto dzielimy na 4 części, każdą rozwałkowujemy na omączonym blacie na koło i kroimy na 8 trójkątów.
7. Na każdym kładziemy łyżeczkę budyniu (przy najwęższej krawędzi) i zwijamy w kształt rogalików.
8. Rogaliki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując odstępy pamiętając, że rogaliki urosną w piekarniku.
9. Każdy smarujemy roztrzepanym jajem i posypujemy brązowym cukrem.
10. Rogaliki pieczemy w temperaturze około 180 stopni Celsjusza przez około 15-20 minut na rumiano.
11. Po upieczeniu możemy je przełożyć na kratkę do ostudzenia.

*Kulinarnie*

