

# Rogaliki drożdżowe z dżemem



Składniki

Opis wykonania

3 szklanki mąki  
2 jajka  
½ szklanki cukru  
¾ szklanki mleka  
3 dag drożdży  
½ kostki margaryny  
Białko do posmarowania  
ciasta  
10-15 dag dżemu  
Cukier puder

Rogaliki drożdżowe to doskonały pomysł na pyszny podwieczorek, zarówno w tygodniu po ciężkim dniu, jak i po niedzielnym obiedzie, w charakterze deseru. Przygotowuje się równie szybko, jak później zjada. Rogaliki drożdżowe można podawać z ulubionym dżemem albo konfiturą, lub też ze świeżymi owocami sezonowymi.

Połowę porcji letniego mleka utrzyj z drożdżami, 1 łyżeczką cukru i 2 łyżeczkami mąki. Następnie przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, dodaj pozostałe mleko, mąkę, resztę cukru, szczyptę soli, jajka oraz roztopioną margarynę. Całość zagnieć i wyrabiaj aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Tak gotowe ciasto drożdżowe odstaw ponownie w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Gotowe ciasto rozdziel na 6 równych części i każdą z nich rozwałkuj na okrągłe placki. Następnie każdy kawałek podziel na trójkąty. Na każdym z nich połóż czubatą łyżkę dżemu, a następnie zwiń ciasto ku środkowi, tworząc kształt rogalika.

Blachę wyłóż papierem do pieczenia. Ułóż na niej rogaliki, posmaruj białkiem. Piecz około 20-25 minut do wyrośnięcia w temperaturze 200 stopni. Ostudzone rogaliki drożdżowe posyp cukrem pudrem.