

Rogaliki drożdżowe



Składniki

50 dkg - mąka
1 szt. - jajo
5 dkg - masło
1 szklanka - mleko
10 dkg - drożdże
2 łyżka - cukier
250 dkg - marmolada

Opis wykonania

Rogaliki z nadzieniem z marmolady są przepyszne i zawsze mam na nie ochotę

Z mleka, dwóch łyżeczek cukru i drożdży przygotować roczyn. Gdy urośnie, dodać go do mąki, wbić jajo, dodać stopiony tłuszcz oraz cukier. Zagnieść ciasto, rozwałkować, pociąć na trójkąty ułożyć na nich nadzienie. Zawinąć trójkąty, uformować rogale, ułożyć na posmarowanej blasze. Posmarować roztrzepanym jajkiem i wstawić do gorącego piekarnika (200 stopni). Piec na złoty kolor