

Drożdżowe rogaliki z kremem czekoladowym



Składniki

3 szklanka - Mąka
0,5 szklanka - Śmietana
18%
250 dkg - Masło
60 dkg - Drożdże
3 łyżka - Cukier (lub
krylitol którego używamy)
1 łyżeczka - Cukier
waniliowy
1 szczypta - Sól
36 łyżeczka - Krem
czekoladowy

Opis wykonania

Pyszne, pachnące i kruche drożdżowe rogaliki, które moje dziecko najbardziej uwielbia z kremem czekoladowym

Drożdże rozpuszczamy w 1/4 szklanki letniej wody, dodajemy łyżeczkę cukru i czekamy aż urosną. Następnie wszystkie składniki łączymy, dokładnie zagniatamy i odstawiamy ciasto do wyrośnięcia na około godzinę. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 3 części. Każdą z nich wałkujemy - staramy się utworzyć okrąg, który dzielimy następnie po przekątnych na ok 12 części. Na szerszym brzegu każdego "trójkąta" układamy krem czekolady. Zawijamy. Odkładamy na blaszce. Pieczemy w 180 stopniach przez około 30 minut. Do rogalików możemy "włożyć" co chcemy! Moja mama przeważnie używała domowej marmolady czy powideł. Ostatnio do rogalików używam kremu czekoladowego a na wierzchu posypuję rogaliki kawałkami migdałów - wychodzą wspaniale!