
Półfrancuskie rogaliki z jabłkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3135 razy.

80 dag (4 szklanki) mąki,
25 dag masła roślinnego,
2 żółtka,
3 dag (1 czubata łyżka) cukru pudru,
szczypta soli,
1 szklanka gęstej śmietany,
5 dag drożdży,
5-6 jabłek antonówek,
5 dag (3 łyżki) cukru,
cukier waniliowy,
1 jajo do smarowania,
cukier kryształ do posypania

Śmietanę rozetrzeć z drożdżami. Odłożyć 5 dag tłuszczu. Resztę masła roślinnego posiekać z mąką, śmietaną rozartą z drożdżami, żółtkami i cukrem pudrem. Zagnieść ciasto (nie wyrabiać zbyt długo), rozwałkować na grubość około 1/2 cm i pokroić na kwadraty o boku około 10 cm. Odłożoną część tłuszczu roztopić i posmarować nim kwadraty. Jabłka obrać, pozbawić gniazd nasiennych, pokroić w plastry i wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym. Na każdy kwadrat położyć plasterki jabłka z cukrem. Zwijać je formując półksiężycy. Rogaliki ułożyć na blasze, posmarować rozbitym jajem i posypywać cukrem kryształem. Piec w bardzo gorącym piekarniku do uzyskania jasnożółtego koloru.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>