
Drożdżowe rogaliki z marmoladą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5556 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

13 dag margaryny,

15 dag (8 łyżek) cukru,

5 dag drożdży,

4 jaja,

1 szklanka mleka,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

25 dag marmolady,

tłuszcz do formy

Z drożdży, łyżeczki cukru, łyżeczki mąki i 1/2 szklanki ciepłego mleka sporządzić rozczyń. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem. Margarynę stopić. Do przesianej mąki dodać wyrośnięty rozczyń, utarte żółtka i letnie mleko. Wyrobić ciasto. W trakcie wyrabiania wlać roztopioną margarynę i wyrabiać dalej, aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Pozostawić do wyrośnięcia, a gdy wyrosnie wyłożyć na stolnicę i lekko rozwałkować na okrągły placek grubości około 1 cm. Ciasto pokroić promiennie na 8 równych trójkątów. Na środek każdego nałożyć trochę marmolady i zwijając uformować rogaliki. Rogaliki położyć na posmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić na 15-30 min do wyrośnięcia. Wyrośnięte rogaliki posmarować rozbitym białkiem, wstawić do średnio gorącego piekarnika i piec do uzyskania jasnożółtego koloru.

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

Super przepis, rogaliki przepyszne

Nadesłał(a):Stefan <s_tefan@poczta.onet.pl> 2006-01-23 16:01:29

Witam!:)

Rogaliki przepyszne, choć według mnie jest tutaj pewien błąd, bo ja użyłam 3 i 1/2 szkl. mąki, a nie 2 i 1/2 jak podano w przepisie.

Nadesłał(a):Rylka <rylka@o2.pl> 2006-08-10 18:08:37