Rożenki po staropolsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2909 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 rozczyn. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem. Margarynę stopić . Do przesianej mąki dodać wyrośnięty rozczyn, 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 wyrośnie wyłożyć na stolnicę i lekko rozwałkować na okrągły placek grubości około 1 cm Ciasto pokroić promieniście 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 jasnozłotego koloru.

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