
Rogaliki 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5125 razy.

MĄKA: 25 dkg

MASŁO: 20 dkg

JAJKA: 2

ŚMIETANA: 10 dkg

JABŁKA:

CUKIER PUDER:

Uwagi: Mąka pszenna, zamiast masła może być margaryna, śmietana kwaśna, zamiast jabłek mogą być konfitury.

Wieczorem przygotowujemy ciasto: siekamy nożem masło z mąką, dodajemy jajka i śmietanę. Dalej siekamy, na koniec zagniatamy. Zagniecione ciasto owijamy folią aluminiową i wstawiamy na 12 godzin do lodówki.

Rano rozpalamy piekarnik i w tym czasie przygotowujemy ciasto. Ciasto należy trochę ugnieść i rozwałkować na placki o grub. mniej więcej 0,5 cm. Nacinamy na krzyż (w 4 ć wiartki) i albo wypełniamy rogalik jabłuszkiem (obwijamy ć wiartkę jabłuszka ciastem tworząc rogalik) albo wypełniamy go konfiturami i zawijamy.

Tak przygotowane ciasto wstawiamy do bardzo gorącego piekarnika (250-300°C). Mniej więcej po 15-20 minutach nasze różki są już gotowe i wyjmujemy je i posypujemy cukrem pudrem.