
Rogaliki z masa orzechowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3645 razy.

Ok. 15 szt. Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto:

500 g maki,

40 g drozdzy,

250 ml smietany,

1 jajo,

2 zoltka,

100 g cukru,

80 g masla,

wanilia,

skorka cytrynowa,

sol.

Masa orzechowa:

250 g luskanych orzechow wloskich lub laskowych,

250 g cukru pudru,

wanilia,

125 ml smietanki 18%.

Inne:

1 jajo do posmarowania rogalikow,

cukier puder do posypania lub lukier (patrz "paczki z.."),

maslo do wysmarowania blachy.

1. Drozdze rozetrzec z cukrem. Dodac smietane, make, zoltka, jajo, roztopione i

przestudzone maslo (1 lyzke masla odlozyc), roztarta wanilie, skorke cytrynowa i szczypte soli. Dokladnie wyrobic ciasto, przykryc, odstawic w cieple

miejsce na 1 godz.

2. Przygotowac mase: orzeczy zemlec, utrzec na jednolita mase z cukrem, wanilia

i smietanka (zamiast smietanki mozna dodac 2 ubite bialka).

3. Gdy ciasto wyrosnie, rozwalkowac na grubosc 5 mm, pokroic w pasy szerokosci

10 cm, a nastepnie pasy na trojkaty, posmarowac je pedzelkiem namoczonym w

masle. Na srodku kazdego trojkata polozyc 1 lyzeczke masy orzechowej i

zwijac od podstawy w kierunku wierzcholka, nadajac mu ksztalt rogalika.

4. Rogaliki ulożyc w odstępach na blasze posmarowanej masłem, odstawić do wyrosnięcia. Przed włożeniem do piekarnika posmarować rogaliki jajem roztrzepanym z 1 łyżką wody. Piec 20-25 min w temp. 180-200°C. Oproszyc cukrem pudrem lub polukrować.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 72.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Przepis jest suuuuper
Nadesłał(a):Piotr 2006-05-28 18:05:08