
Rogaliki z roza lub masa makowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3321 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 makowa:

250 g maku,

120 g cukru,

1 lyzka masla,

1 lyzka drobno posiekanej smazonej skorki pomaranczowej,

1 lyzka rodzynekow,

wanilia,

2 bialka.

lub:

250 g rozy utartej z cukrem (lub konfitury z rozy).

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 makowa: mak oplukac, zalac wrzatkciem, gotowac 15 min, odstawic na 1 godz.

Odcedzić, zemleć 3 razy. Rozgrzać masło, włożyć mak, cukier, oplukane rodzynki, roztaarta wanilie i skorke pomaranczowa. Smazyc 10

min. Ostudzic, dodac pianę ubita z bialek, wymieszac.

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 rozy lub masy makowej,

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

4. Rogaliki ulozyc w odstepach na blasze posmarowanej maslem, odstawic do wyrosniecia. Przed wlozeniem do piekarnika posmarowac rogaliki jajem roztrzepanym z 1 lyzka wody. Piec 20-25 min w temp. 180-200°C. Oproszyc cukrem pudrem lub polukrowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 70.

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