
Rogal Świętomarciński

Dodano: 2007-11-10 18:35:55

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2919 razy.

Na pyszne ciasto potrzebujesz:

1 kg mąki pszennej,

6 jaj

0,5 kostki masła

łyżki cukru

50 g drożdży

1 szklanka mleka

Do zrobienia tradycyjnego nadzienia niezbędne jest:

1,5 szklanki cukru pudru

200 g migdałów i orzechów

100 g białego maku

śmietana

Drożdże rozpuść w niewielkiej ilości mleka. Jajka utrzyj z cukrem i połącz ze stopionym masłem. Nie przerywając ubijania, należy dodawać przesianą mąkę, mleko oraz wcześniej przygotowane drożdże. Ciasto trzeba wyrabiać do chwili, gdy zaczną pokazywać się pęcherzyki powietrza i wtedy pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Migdały, orzechy i mak zaparz, zmiel, po czym utrzyj z cukrem i śmietaną aż do uzyskania gęstej masy.

Ciasto, które wyrosło rozwałkuj i pokrój na kwadraty. Na każdy z nich nałóż porcję wcześniej przygotowanej masy, uformuj rogaliki i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Potem wstaw do gorącego piekarnika i piecz w temp. 220 – 250 stopni na kolor złoty. Smacznego! Nie zapomnij podzielić się z rodziną i przyjaciółmi!

Nadesłał: ONET.PL <>