Rogal Świętomarciński

Dodano: 2007-11-10 18:35:55
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3139 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 <>