



ROGALIKI

Składniki:

- ½ kg mąki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- ½ kostki smalcu (100 g)
- ½ kostki masła (100 g)
- 80 g świeżych drożdży
- 200 ml (kubek) kwaśnej śmietany
- 5 łyżek cukru
- 3 żółtka
- 1 jajko
- konfitury lub owoce (jagody, borówki, wiśnie drażone) do nadzienia

Wykonanie:

- w niedużej miseczce lub kubku utrzeć drożdże z cukrem, aby osiągnęły płynną konsystencję
- do miski włożyć wszystkie produkty i wygniatać ręką tak długo, aż ciasto będzie lśniąca oraz będzie odchodziło od rąk
- podzielić ciasto na porcje i każdą porcję rozwałkować, aby utworzyła koło o średnicy około 30 cm
- następnie każdy rozwałkowany okrąg podzielić na 12 - 16 jednakowych trójkątów
- na każdy trójkąt nałożyć konfiturę lub owoce i zwinąć w rulonik
- przygotowane rogaliki posmarować z wierzchu roztrzepanym jajkiem
- piec w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180°C około 20 - 25 minut
- ostudzone rogaliki polukrować