



# Drożdżowe rogaliki z serka wiejskiego

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Kruche i delikatne rogaliki z dodatkiem serka wiejskiego. Tak pyszne, że nie potrzebują nadzienia, choć oczywiście można je przełożyć na przykład dżemem lub kremem czekoladowym. Z podanego przepisu wychodzi 16 rogalików. Warto przygotować od razu podwójną porcję!

## Przygotowanie

### Krok 1

W misce wymieszać mąkę z drożdżami. Dodać pozostałe składniki i zagnieść na gładkie, elastyczne ciasto. Uformować kulę, przykryć czystą ścierką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 30 minut.

### Krok 2

Gdy ciasto wyrośnie, podzielić je na dwie części. Pierwszą z nich rozwałkować i wyciąć z niej 8 trójkątów. Na każdy z trójkątów nałożyć serek. Następnie trójkąty zawinąć, formując rogaliki. Analogicznie postąpić z drugą częścią ciasta.

### Krok 3

Rogaliki przełożyć na wyłożoną papierem blaszkę do pieczenia, pamiętając o zachowaniu odstępów. Ponownie przykryć ścierką i odstawić do podrośnięcia na 15 minut.

### Krok 4

Piekarnik nagrzać do 180°C.

### Krok 5

Rogaliki posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać cukrem.

### Krok 6

Wstawić do piekarnika i piec około 10-15 minut, do zarumienia.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki:

- 240 g mąki pszennej,
- 120 ml ciepłego mleka Łaciate 2%
- 100 g odsączonego serka wiejskiego Łaciaty lekki (bez śmietanki),
- 3,5 g drożdży instant,
- 1 łyżka cukru,
- 1 łyżka oleju

## Dodatkowo:

- 1 jajko,
- cukier do posypania