



Rogaliki drożdżowe

Autor: Marta Raczyńska

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mleko podgrzewamy dodajemy pokruszone drożdże i odstawiamy do wyrośnięcia. Mąkę przesiewamy dodajemy cukier, jajka, masło, rozczyn. Zagniatamy ciasto i odstawiamy do wyrośnięcia pod przykryciem. Ciasto dzielimy na trzy części, każdą rozwałkowujemy na kształt koła. Kroimy na trójkąty i układamy po porcji nadzienia. Zwijamy rogaliki i układamy na wyłożonej papierem blasze. Smarujemy rozkłóconym jajkiem. Pieczemy w 180 st około 20-25 minut.

Rogaliki drożdżowe z dżemem

1/2 kg mąki (plus do podsypywania),

1/2 opakowania drożdży,

5 łyżek cukru,

łyżeczka cukru waniliowego,

3 jajka,

100 g roztopionego masła łaciate,

szklanka mleka łaciate 3,2%,

nadzienie: dżem np truskawkowy,

cukier puder``