



Czarno-białe rogaliki

Autor: kuchenny świat

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wlewamy ciepłe mleko, dodajemy śmietanę i cukier, 2 łyżki mąki oraz drożdże, mieszamy aż składniki się połączą. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Masło rozpuszczamy na patelni. Do wyrośniętego rozczynu dodajemy żółtko, rozpuszczone masło, cukier waniliowy i resztę mąki. Dokładnie wyrabiamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia. Ciasto podzielić na dwie części i do jednej dodajemy kakao. Każdą część wałkujemy. Na ciemne ciasto, kładziemy białe ostrożnie wałkujemy na kształt koła. Wycinamy trójkąty, kładziemy po łyżeczce dżemu i zwijamy rogaliki od szerszej strony do wierzchołka. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 180 stopni C przez około 30 minut.

podwieczorek

30 dag.mąki

3 dag drożdży

10 dag.masła Łaciate

1/2 szklanki śmietany 18% Łaciata

1 żółtko

1 łyżka kakao

5 łyżek mleka Łaciate

1 cukier waniliowy

pół słoiczka dżemu z rokitnika