



Rogaliki na maślanec

Autor: najlepszewkuchni.pl

Świeżo upieczone rogaliki najlepiej smakują z domowym dżemem, na przykład [z pigwy](#), [konfiturą wiśniową z czekoladą](#) albo czekośliwką - [powidłami śliwkowymi z czekoladą](#).

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mleko lekko podgrzewamy, dodajemy pokruszone drożdże, cukier i 2 łyżki mąki. Mieszymy i odstawimy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 15 minut. Po tym czasie dodajemy resztę przesianej mąki, maślanec, proszek do pieczenia, przetopione masło i sól. Mieszymy do połączenia składników.

Krok 2

Ciasto przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut. Następnie dzielimy ciasto na pół.

Krok 3

Rozwałkowujemy ciasto na stolnicy posypanej mąką na kształt koła. Każde z kół dzielimy na 8 trójkątów, a następnie każdy trójkąt zwijamy zaczynając od szerszego brzegu i tworząc kształt rogalika.

Krok 4

Rogaliki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiamy na 15 minut, aby lekko podrosły.

Krok 5

W misce roztrzepujemy jajko i smarujemy nim rogaliki. Posypujemy cukrem i pieczemy 15 minut w 190°C. Gorące rogaliki odstawiamy na kilka minut do wystudzenia. Smacznego!

Składniki:

600 g mąki pszennej

200 ml mleka Łaciate 2%

200 ml maślanek Mrągowskiej

30 g drożdży

2 łyżki masła Łaciate

0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżka cukru

szczypta soli

1 jajko

2- 3 łyżki cukru gruboziarnistego

Wskazówki

Gdy rogaliki wystygną całkowicie można je zamrozić.