

## www.SztukaKulinarna.pl

### Rogaliki drożdżowe z nadzieniem

ilość porcji **12** czas trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	mąka pszenna	tortowa
1	szt	masło	
4	łyżki	cukier puder	
2	szt	jajko	
4	łyżeczki	cukier waniliowy	
	szklanka	mleko	ciepłe
50	gram	drożdże	świeże lub 25 g instant

- Przepis 1. Mąkę przesiać, masło roztopić. Miękkie masło rozetrzeć palcami z mąką.  
2. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, białka ubić. Dodać je do ciasta razem z cukrem waniliowym i dobrze wymieszać.  
3. Drożdże dodać do mleka (ciepłe drożdże do ciepłego mleka) razem z odrobiną cukru (może być pół łyżeczki) i dobrze wymieszać. Przykryć szmatką i odstawić w ciepłe miejsce na ok 15 minut.  
4. Rozrobione drożdże dodać do ciasta i wyrabiać aż do uzyskania jednolitej masy (ciasto ma być gładkie i nie kleić się do dłoni).  
5. Wyrobite ciasto włożyć do miski, zakryć folią i odstawić na 1-2 godziny (ja daję miskę z ciastem do lodówki).  
6. Po wyrośnięciu ciasto wałkujemy i wycinamy trójkąty. Nadzienie (dżem, owoce; może być np. czekolada) kładziemy przy szerszym brzegu i zawijamy od postawy trójkąta do przeciwległego wierzchołka.  
7. Rogaliki układamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.  
8. Rozgrzewamy piekarnik do ok 200 stopni. Pieczemy rogaliki 20-25 minut. Po wyjęciu dobrze jest posypać je jeszcze cukrem pudrem przez sitko. Składniki

Mąka tortowa 500 gr, Masło - 1 kostka ,4 łyżki cukru pudru, 2 jajka ,4 łyżeczki cukru waniliowego, Mleko - 1/2 szklanki, Drożdże - 50 g (pół paczki)