

Rogaliki z malinami

data aktualizacji: 2020.08.14 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 dag drożdży
- 3 łyżki cukru
- 2 szklanki mąki
- 3/4 szklanki mleka
- 15 dag masła
- 3 żółtka

- 3 łyżki cukru pudru
- szczypta soli
- 1/2 kg malin
- cynamon
- jajko do smarowania rogalików
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

- Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru, łyżką mąki i łyżką mleka, odstawić. Masło roztopić i ostudzić,
- żółtka utrzeć z cukrem pudrem. Pozostałą mąkę przesiać, dodać żółtka, rozczyn, resztę ciepłego mleka, sól i wyrobić ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.
- Rozwałkować na okrągły placek. Podzielić na 8 trójkątów. Na każdym położyć porcję malin, oprószyć pozostałym cukrem i cynamonem. Zwijać rogaliki, kłaść na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i odstawić do wyrośnięcia. Posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec ok. 30 min w temperaturze 180°C. Posypać cukrem pudrem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36480-rogaliki-z-malinami>