



Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Drożdżowe rogaliki

Czym mniejsze tym estetyczniejsze.

idealne dla dzieci

Składniki:

- białka, 3 szt.
- dżem, 3 łyżk.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- żółtka, 3 szt.
- cukier puder, 18 dag
- margaryna, 0.75 szt.
- sól spożywcza, 1 łyżecz.
- cukier, 1 łyżecz.
- mleko 2,0 % , 0.75 szkl.
- drożdże, 6 dag
- mąka , 50 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, przygotować rozczynek z mleka, drożdży, łyżeczki cukru, łyżki maki. Kiedy wyrośnie, dodać do mąki razem z pozostałym mlekiem, 2 całymi jajkami i jednym żółtkiem i stopioną margaryną. Ciasto osolic, wymieszać i wyrobić. Zawinąć w serwetkę, dość luźno zawiązać, włożyć do naczynia z zimną wodą. Pozostawić, aż wypłynie na powierzchnię. Wyjąć z serwetki, osuszyć, posypując cukrem pudrem, zagnieść i dodać cukier waniliowy. Ciasto włożyć do miski, aż wyrośnie, rozwałkować dwa koła. Ukroić, nożem posypanym mąką, 12 trójkątów. U podstawy ułożyć łyżeczkę dżemu, zwinąć rogaliki. Posmarować spienionym białkiem, luźno ułożyć na blaszce. Wstawiamy do nagrzanego do 160 oC piekarnika na 25-30 minut, do czasu aż się zrumienią.

