

Sprawdzony przepis od bibliotekarza



XVII Ogólnopolski
Tydzień Bibliotek
8-15 maja 2020



Pyszne rogaliki

Składniki: ½ kg mąki; 1 margaryna; 3 żółtka; 3 dag drożdży; ½ szklanki cukru pudru; 2 duże łyżki śmietany

Mąkę, cukier, pokruszone drożdże i margarynę siekamy nożem, dodajemy żółtka oraz śmietanę. Wyrabiamy ciasto (jeżeli jest zbyt sypkie dodajemy odrobinę śmietany). Dzielimy je na 4 części i na 15 min. wkładamy do lodówki. Każdą część wałkujemy na okrągły place grubości ok. 2 mm i kroimy jak pizzę na 8 części. Każdą część smarujemy dżemem i zwijamy od szerszej części w rogalik. Tak przygotowane rogaliki odstawiamy na 20 min. do wyrośnięcia. Pieczemy w nagrzanym do 190 stopni piekarniku ok. 30 min.

Z pozostałych po rogalikach białek najczęściej robię bezy. Wystarczy ubić z nich sztywną pianę, dodać szklankę cukru i ubijać dalej, aż cukier przestanie chrzęścić. Teraz łyżeczką nakładamy ubitą pianę z cukrem na blachę (każda łyżeczka to beza) i suszymy w piekarniku – 2 min. ok. 170 stopni. Następnie zmniejszamy temperaturę do 60 stopni. Suszymy, suszymy, suszymy.

Życzymy smacznego

