Kruche rogaliki z marmoladą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 minut+ około 20 minut na zawijanie rogalików
Liczba porcji: 40 rogalików
Czas pieczenia: 15-17 minut pieczenia

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wsypać 530 g mąki pszennej, 80 g cukru, wbić 1 całe jajko, dodać 200 g gęstego jogurtu naturalnego oraz 200 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić kruche ciasto. Opcja ugniatanie, 3 minuty, prędkość 2.
3. Zdjąć pokrywę, przy pomocy łopatki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia miksującego.
   Ponownie założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką i dalej wyrabiać ciasto. Opcja ugniatanie, 2 minuty, prędkość 2.
4. Zdjąć pokrywę. Na stolnicę podsypaną mąką wyłożyć kruche ciasto, krótko zagnieść dłonią.
5. Ciasto owinąć w folię spożywczą, włożyć do zamrażalnika na 30 minut (lub do lodówki na 60 minut).
6. Schłodzone ciasto podzielić na 4 części. Każdą rozwałkować dość cienko na kształt koła. Przy pomocy radełka lub noża z koła wykroić 8 trójkątów.
7. Na brzegu, wzdłuż krótszego boku trójkąta położyć odrobinę marmolady owocowej. Zawinąć trójkąt w rulonik, nadając mu kształt rogalika.
8. Rogaliki przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
9. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec rogaliki około 15-17 minut (do zarumienienia).
10. Upieczone i przestudzone rogaliki posypać z wierzchu cukrem pudrem.

Wskazówki :

Uważaj przy wyciąganiu rogalików z piekarnika- blacha oraz rogaliki są gorące!