Rogaliki krucho drożdżowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 35 szt
Czas pieczenia: 20 min- 40 min pieczenie w dwóch porcjach

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W kubeczku rozmieszać drożdże z wodą.

Krok 2 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać drożdże, dodać mąkę, cukier, jajko, i margarynę pokrojoną na małe kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrobić ciasto – czas 30 sekund, obroty 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyłożyć ciasto na stolnicę. Ciasto lekko zagnieść podsypując mąką, podzielić je na 4 równe części, z każdej uformować kulę, odłożyć na bok. Podsypując mąką, każdą porcję ciasta po kolei wałkować na nieduży, cienki placek w kształcie koła (grubość ciasta ok 2mm). Każdy placek podzielić na 8 części krojąc po przekątnej. Z grubszej strony każdego trójkąta ciasta położyć niedużą porcje marmolady, zawijać ciasto formując rogaliki.

Krok 4 - Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia, poukładać rogaliki na blasze. Za pomocą pędzelka posmarować rogaliki rozkłóconym jajkiem, posypać cukrem. Rogaliki włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180˚C, piec ok 20 min aż będą lekko brązowe.