Aromatyczne rogaliki z masą orzechową

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

170 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 2 szklanka
- masło - 20 dag
- żółtka - 2 szt.
- białko - 1 szt.
- ser twarogowy - 20 dag
- cukier puder - 4 łyżka
- otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier kryształ - 2 łyżka

Nadzienie: -

- orzechy włoskie - 8-10 dag
- marmolada - 2 łyżka
- kakao słodkie - 2 łyżka
- miód naturalny - 1 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- aromat migdałowy - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dokładnie posiekać z masłem. Następnie dodać zmiksowany lub przemielony ser, otartą skórkę z pomarańczy, cukier puder, żółtka, szybko zagnieść ciasto. zawinąć w folię, i włożyć do lodówki na 2 godziny.

KROK 2: W międzyczasie przygotować nadzienie. Do miski wsypać posiekane orzechy włoskie, dodać marmoladę, bułkę tartą, aromat, miód, kakao, masło, dokładnie wymieszać. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość 4-5 mm, pokroić w kwadraty, ułożyć nadzienie.

KROK 3: Zwijać formując rogaliki. Ułożyć na przygotowanej blaszce, posmarować roztrzepanym białkiem, posypać cukrem kryształem.

KROK 4: Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 15-17 minut.