Półkruche rogaliki z powidłami śliwkowymi

Renixx

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 60 dag
- drożdże - 4 dag
- masło - 35 dag
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- miód - 4 łyżka
- śmietana - 4 łyżka
- jajko - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- powidła śliwkowe - 15-20 dag
- cukier puder -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże włożyć do miseczki, zasypać cukrem waniliowym, dodać śmietanę, żółtko, wymieszać. Na stolnicę przesiać mąkę wymieszać proszkiem do pieczenia, dokładnie posiekać z masłem. Stopniowo wlewać drożdże ze śmietaną, miód i zagnieść ciasto.

KROK 2: Drożdże włożyć do miseczki, zasypać cukrem waniliowym, dodać śmietanę, żółtko, wymieszać. Na stolnicę przesiać mąkę wymieszać proszkiem do pieczenia, dokładnie posiekać z masłem. Stopniowo wlewać drożdże ze śmietaną, miód i zagnieść ciasto.
Włożyć do foliowego woreczka i odłożyć na 1 godzinę do lodówki.

KROK 3: Następnie ciasto przerobić, rozwałkować i pokroić w kwadraty.

KROK 4: Nakładać powidła, zwijać rogaliki, układać na blaszkę, posmarować białkiem. Piec przez 15-20 minut w temp 180 stopni.

KROK 5: Upieczone posypać cukrem pudrem.