Rogaliki drożdżowe z makiem

Renixx

Polecane na: **ciasta, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- cukier - 15 dag
- mleko - 1 szklanka
- masło - 10 dag
- jajka - 3 szt.
- żółtka - 2 szt.
- sól - 0,5 łyżeczka
- drożdże świeże - 3 dag
- cukier waniliowy - 16 g
- masa makowa - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Do rogalików najlepiej zaparzyć mak i samemu przygotować masę makową, ale z powodu braku czasu gotowa masa też jest super.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z 1 łyżką cukru, połączyć z ciepłym mlekiem. Wsypać 4 łyżki mąki, zamieszać, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia. Następnie dodać resztę mąki, sól, 4 żółtka utarte z cukrem, cukier waniliowy, ubitą pianę z 2 białek, wyrobić. Pod koniec dodać rozpuszczone masło i wyrabiać około 10 minut. Pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąka stolnicę, podzielić na 3 części, rozwałkować okrągłe placki o grubości 1 cm. Każde krążek pokroić na 8 trójkątów. Na brzegu każdego trójkąta włożyć porcję masy makowej i zwijać formując rogaliki. Ułożyć na blaszkę, posmarować roztrzepanym jajkiem, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec na złoty kolor w temp 180 stopni.