Rogaliki drożdżowe z serem

Renixx

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

75 min | średni | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1/2 kg
- jajka - 2 szt.
- żółtka - 1 szt.
- drożdże - 4 dag
- cukier kryształ - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 5 łyżeczka
- mleko - 1 szklanka
- masło - 5 dag
- sól - 1/2 łyżeczka
- budyń śmietankowy - 1 łyżka
- ser twarogowy - 25 dag
- skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka
- cukier puder - 3-4 łyżka
- cukier perlisty - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciepłe mleko wymieszać z cukrem i pokruszonymi drożdżami, dodać 2 żółtka, rozpuszczone, przestudzone masło, cukier waniliowy, sól i dokładnie wyrobić ciasto. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.W między czasie przygotować masę serową: Ser twarogowy zmiksować, dodać cukier puder, 2 łyżeczki cukru waniliowego, budyń, 1 żółtko, otartą skórką z pomarańczy, dokładnie wymieszać. Pod koniec delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z 1 białka.

KROK 2: Następnie ciasto wyjąć z miski na posypaną mąką stolnicę, podzielić na 4 części i rozwałkować 4 okrągłe placki o grubości 1/2 cm. Każdy placek pokroić na 8 trójkątów.

KROK 3: Na każdy trójkąt ciasta położyć łyżeczkę masy serowej.

KROK 4: Zwinąć rogaliki i ułożyć na blaszce, odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 5: Wyrośnięte rogaliki posmarować roztrzepanym białkiem, posypać cukrem

perlistym.

KROK 6: Włożyć do nagrzanego piekarnika.
Piec w temp 190 stopni około 20 minut.