Rogaliki z białym makiem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- nadzienie: biały mak - 1/2 szklanka
- nadzienie: mąka owsiana - 1/4 szklanka
- nadzienie: jagody goji - 1 garść
- nadzienie: miód - 3 łyżka
- nadzienie: mleko 0,5% - 1/2 szklanka
- ciasto: mąka owsiana - 100 g
- ciasto: mąka jaglana - 200 g
- ciasto: gorąca woda - 1/2 szklanka
- ciasto: olej arganowy - 1/4 szklanka
- ciasto: cukier trzcinowy - 5 łyżka
- ciasto: cukier puder trzcinowy - trochę trochę

Dodatkowe info:

Zdrowsza alternatywa dla tradycyjnych rogali Marcińskich!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nadzienie: Mak zagotować w mleku, po czym dodać miód i mąkę owsianą- cały czas mieszając. Do nadzienia po wystygnięciu dodać jagody goji i wymieszać.

KROK 2: Ciasto: Wymieszać ze sobą mąki i cukier trzcinowy, dodać wrzątek oraz olej i wyrobić ciasto. Ciasto rozwałkować (w razie potrzeby podsypać mąką jaglaną) i wykroić trójkąty, na które następnie nałożyć nadzienie i zawinąć.

KROK 3: Ciasto: Rogaliki piec około 20 minut w 170 stopniach, gotowe rogaliki posypać cukrem pudrem trzcinowym.