# Rogaliki z makiem z ciasta mrożonego

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 10 porcji

## Składniki:

Ciasto : -
mąka pszenna - 1/2 kg
margaryna - 40 dag
smalec - 5 dag
drożdże - 4 dag
śmietana gęsta - 1/4 szklanka
żółtka - 2 szt.
cukier kryształ - 2 łyżka
Masa makowa : -
mak - 1/2 szklanka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 1 łyżka
jabłko - 1 szt.
rodzynki - 1 łyżka
miód naturalny - 3 łyżka
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
białka - 2 szt.
orzechy włoskie pokruszone - 1/2 szklanka

## Dodatkowe info:

Rogaliki z ciasta mrożonego są bardzo kruche i smaczne.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mąkę posiekać z masłem i smalcem. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać pokruszone drożdże, wymieszać.

*KROK 2:* Połączyć z mąką, dodać śmietanę i zagnieść gładkie ciasto. Zawinąć w folię i włożyć na godzinę do zamrażarki.

*KROK 3:* Masa makowa:
Mak sparzyć, osączyć na sicie, 2 razy przemielić w maszynce. Dodać miód, skórkę pomarańczową, aromat, rodzynki i starte na tarce jabłko, wymieszać. Pod koniec wmieszać sztywno ubitą pianę z 1 białka.

*KROK 4:* Ciasto rozmrozić, rozwałkować na grubość 3-4 mm.
Pokroić w dowolnej wielkości kwadraty.

*KROK 5:* Boki każdego kwadratu ciasta

posmarować białkiem.
Ułożyć porcję maku, zwijać formując rogaliki.

*KROK 6:* Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

*KROK 7:* Posypać orzechami i włożyć do piekarnika.

*KROK 8:* Piec przez 15-18 minut w temp 180 stopni.