

• ROGALIKI DROŹDŹOWO-SEROWE •

Składniki na ciasto:

- 450 g mąki
- 1 opakowanie Drożdży Babuni
- 200 ml maślanek
- 150 ml wody
- 1 jajko
- po 1 łyżeczce soli i cukru

Składniki na farsz:

- 400 g twarogu
- 2 żółtka
- 80 g cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (8 g)

Ponadto:

- 1 jajko
- 3 łyżki wody

Przygotowanie:

Mąkę przesiać do miski. Dodać drożdże, sól, cukier. Maślanek wymieszać z ciepłą wodą i jajkiem. Całość połączyć z suchymi składnikami. Wszystko razem wyrobić. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę w ciepłe miejsce.

Farsz:

Twaróg rozgnieść widelcem. Wymieszać z żółtkami, cukrem i cukrem wanilinowym.

Wyrośnięte ciasto zagnieść i podzielić na 2 części. Każdą z nich rozwałkować na kształt koła o grubości 5 mm. Koło przekroić na 4 części, a każdą z nich jeszcze na 3 trójkąty. U podstawy trójkątów nałożyć porcję farszu i zwinąć tak, aby koniec wierzchołka trójkąta znalazł się pod spodem rogalika. Rogaliki ułożyć na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką i odstawić na 20 minut. Następnie rogaliki posmarować roztrzepanym jajkiem z wodą i wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze 180°C przez 15 minut.

Smacznego!