

## Iga Grochowska - rogalie z czeko-śliwką

Składniki:

- 250 ml mleka
- 4 szklanki mąki pszennej
- 20 g Drożdży Babuni
- 100 g cukru
- 100 g masła
- 2 żółtka
- szczypta soli

Dodatkowo:

- 200 g masła (zamrożonego)

Z drożdży, 2 łyżek cukru, 3 łyżek mąki i połowy szklanki mleka robimy rozczyn. W czasie wyrastania rozczynu rozpuszczamy masło w kuchenke mikrofalowej, a żółtka z cukrem ubijamy na puch. W misce łączymy pozostałe składniki, dodajemy ubite żółtka, roztopione masło i rozczyn. Ciasto wyrabiamy aż będzie elastyczne. W tym czasie ścieramy na tarce o dużych oczkach zamrożone masło. Ciasto wałkujemy na kształt prostokąta i na 2/3 powierzchni rozsypujemy masło. Ciasto składamy na 3 części i wkładamy do lodówki na pół godziny. Po tym czasie powtarzamy wałkowanie i składanie na 3... i tak jeszcze 2 razy. Na koniec jeszcze raz rozwałkowujemy ciasto na kształt prostokąta lub koła. Tak jak nam będzie łatwiej wycinając trójkąty preferowanej wielkości. Ja lubię takie małe, na 2 gryzki.

Więc nadziałam je czeko-śliwką, pozawijałam i piekłam w 180°C przez 15 minut. Smacznego!

