

Pa Tryk - rogaliki

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 75 g cukru
- 25 g drożdży
- 1 jajko
- 100 g masła
- szczypta soli
- 200 g cukru pudru
- 2-3 łyżki soku z cytryny
- dżem lub konfitura (wedle uznania)
- skórka z pomarańczy do dekoracji, inne bakalie lub orzechy (opcjonalnie)

W ciepłym mleku rozpuść drożdże i odstaw na kilka minut, aż zaczną pracować. W dużej misce wymieszaj mąkę z cukrem i solą. Dodaj rozpuszczone masło, jajko i drożdże. Zagnieć ciasto na gładką, elastyczną masę. Odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 1-2 godziny, aż podwoi swoją objętość. Po wyrośnięciu ciasta, podziel je na dwie części. Każdą część rozwałkuj na prostokąt o grubości około 1 cm. Następnie przekrój każdy prostokąt na trójkąty, równomiernie posmaruj każdy prostokąt dżemem lub konfiturą, pozostawiając wolne miejsca przy krawędziach, a następnie zwijaj od szerszego końca w kierunku węższego. Układaj rogaliki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pozostaw do ponownego wyrośnięcia na około 30 minut. Piecz w nagrzanym piekarniku (180°C) przez około 15-20 minut, aż rogaliki nabiorą złotego koloru. W międzyczasie przygotuj lukier, ucierając cukier puder z sokiem z cytryny do uzyskania jednolitej masy. Po upieczeniu rogalików, odstaw je do ostygnięcia, a następnie polej lukrem i udekoruj skórką pomarańczową lub innym dodatkiem. Smacznego!

