

Rogaliki Madzi

Tradycyjne rogaliki według domowego przepisu z dodatkiem marmolady różanej

64 sztuki

   średni

 60 Min.



Składniki:

Ciasto:

500 g margaryny do pieczenia
1000 g mąki
2 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
4 łyżki cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
125 ml mleka (letniego)
2 szt. jajek
2 szt. żółtek
1 szczypta soli

Nadzienie:

590 g marmolady różanej

Inne dodatki:

2 szt. białka
4 łyżki cukru

1 Sposób przygotowania:

Dwie kostki margaryny do pieczenia rozpuścić i odstawić do przestudzenia. Do miski wsypać mąkę, drożdże, cukier, cukier wanilinowy, a także letnie mleko, 2 całe jajka i 2 żółtka oraz szczyptę soli. Na końcu dodać przestudzoną margarynę i wyrobić ciasto.

2 Wyrobione ciasto pokroić nożem na 8 równych części, a następnie każdą z nich ponownie zagnieść. Stolnicę posypać mąką i każdą z części ciasta rozwałkować na kształt koła. Następnie koła podzielić na 8 części, krojąc ciasto promieniście.

3 Na każdy kawałek nakładać łyżeczkę marmolady przy najszerszej, zewnętrznej stronie i zawijać go do środka. Zawinięte rogaliki zamoczyć jeszcze w miseczkę z białkiem, a następnie w cukrze.

4 Pieczenie:

Wszystkie rogaliki ułożyć na blasze uprzednio posmarowanej tłuszczem i wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 - 25 min.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Upieczone rogaliki wyjąć z piekarnika i ostudzić.



©Dr. Oetker Polska Sp. z o.o. · 80-339 Gdańsk ul. Adm. Dickmana 14/15 · www.oetker.pl
E-Mail: serwis@oetker.pl · Tel. (Infolinia) 801 100 700 (koszt 1 impulsu połączenia lokalnego)