

Rogale marcińskie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Rewelacyjne!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pszenna mąka - 1 kg
- jajka - 6 szt.
- masło - 1/2 kostka(i)
- cukier - 2 łyżka(i)
- drożdże - 50 g
- mleko - 1 szkl.
- Masa: -
- cukier puder - 1,5 szkl.
- migdały lub orzechy - 200 g
- biały mak - 100 g
- śmietana -

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże rozpuścić w niewielkiej ilości mleka. Jajka utrzeć z cukrem i połączyć ze stopionym masłem. Nie przerywając ubijania, dodawać porcjami przesianą mąkę, mleko oraz wcześniej przygotowane drożdże. Ciasto wyrabiać do chwili, gdy zaczną pojawiać się pęcherzyki i wtedy pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Migdały, orzechy i mak zaparzyć, zemleć, utrzeć z cukrem i śmietaną aż do uzyskania gęstej masy. Wyrośnięte ciasto rozwałkować i pokroić na kwadraty. Na każdy z nich nałożyć porcję wcześniej przygotowanej masy, uformować rogaliki i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wstawić do gorącego piekarnika i piec w temp. 220-250 st. C na złoty kolor.