Kącik KULINARNY

Rogaliki z orzechami

SKŁADNIKI:

Ciasto:

25 dag mąki
17 dag masła
1 żółtko
1 łyżka cukru
2 łyżeczki cukru waniliowego
2 dag drożdży
1/2 szklanki mleka
szczypta soli

Nadzienie ;

30 dag posiekanych orzechów włoskich
1/2 szklanki cukru
1 szklanka bułki tartej
1 łyżka miodu
2 łyżki rumu
Do posmarowania jajko

PRZEPIS:

Mąkę i masło posiekać jak na kruszonkę . Dodać mleko wymieszane z drożdżami i cukrem , żółtko i sól , zagnieść , odstawić w ciepłe miejsce by ciasto podrosło. Przygotować nadzienie. Z cukru i połowy szklanki wody zagotować syrop. Gdy nieco przestygnie dodać miód, wymieszać a potem dołożyć resztę składników. Ciasto rozwałkować na prostokątny placek 4-5 mm, pociąć na trójkąty. Każdy posmarować nadzieniem, zwinąć, zaczynając od podstawy i uformować rogaliki. Ułożyć w odstępach na suchej blasze z wierzchu posmarować roztrzepanym jajkiem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 25 min. w 170 - 180°C . Nadzienie można zrobić również z migdałów lub orzechów laskowych a bułkę tartą zastąpić uprażonymi płatkami owsianymi.

Ola Herok

Kącik KULINARNY

Bułeczki drożdżowe

SKŁADNIKI:

1 kg mąki
1 kostka tłuszczu
5 żółtek
20 dag cukru
6 dag drożdży
ok. 1/2 l mleka
szczypta soli

PRZEPIS:

- zarobić drożdże z cukrem i mąką, pozostawić do wyrośnięcia
- utrzeć żółtka z cukrem
- wsypać mąkę do miski, dodać szczyptę soli i kolejno dodawać: zaczyn drożdżowy, żółtka z cukrem,, rozpuszczony wystudzony tłuszcz i mleko.

Wszystko wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia.
Uformować bułeczki i nadziewać je marmoladą.
Piec w temperaturze 180-200 stopni ok. ½ godz.

Ola Herok