

ROGALE Z POWIDLAMI



4 pełne szklanki mąki pszennej

$\frac{3}{4}$ kostki drożdży

$\frac{3}{4}$ kostki masła

3 jaja kurze

1,1/2 szklanki śmietany 30%

1,1/2 łyżeczki cukru

szczypta soli

1 słoiczek powidel śliwkowych

4 łyżki „grubego” białego cukru

Do rondelka kruszymy drożdże, dodajemy cukier, śmietanę, 1 jajo i 2 żółtka, mieszamy dokładnie łącząc wszystkie składniki. Mąkę przesiewamy do miski, łączymy ze szczyptą soli, miękkim masłem i przygotowanym zaczynem z rondelka. Wyrabiamy krótko miękkie elastyczne ciasto. Formujemy walek, który dzielimy na 4 części. Porcje ciasta rozwałkowujemy na kształt koła, na grubość około 0,5cm.

Rozcinamy na 8 części /po średnicy koła/. Na powstałe trójkąty nakładamy po 1 łyżeczce powidel i zawijamy. Rogale układamy na blaszce wyłożonej papierem do wypieków, smarujemy roztrzepanym białkiem i posypujemy niewielką ilością „grubego” cukru. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy około 15 – 20 min.

Upieczone rogałe oprószamy cukrem pudrem.

SMACZNEGO