

Rogaliki drożdżowe bez jajek



→ Długo się zbierałam do przetrzucenia przepisu na te rogaliki tutaj. Trochę kombinowałam z pierwotnym przepisem, bo przymierzam się do wegańskich rogali, a miałam wrażenie, że dodatek margaryny w ich przypadku nie będzie dobrym pomysłem. A tu o! Wyszły bardzo smaczne, następnego dnia również były świeże. Z ciastem bardzo dobrze się pracowało, przy wałkowaniu praktycznie nie musiałam podsypywać mąki. Także zapraszam na moją pomieszaną wersję rogali:)

Składniki (ok. 35-40 sztuk):

250 g gęstej śmietany (18%)

60 g świeżych drożdży

1 łyżka cukru pudru

480 g mąki pszennej

szczypta soli

2 łyżki cukru waniliowego (lub łyżka esencji waniliowej)

125 g margaryny

125 g masła

Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

Dodatkowo:

marmolada/gęsty dżem/czekolada do nadzienia

Wykonanie:

Przygotować zaczyn: 70 g śmietany wymieszać z drożdżami i cukrem pudrem - pozostawić w ciepłym miejscu na około 15 minut.

Mąkę, sól i cukier waniliowy przesiać, posiekać z tłuszczem tak, by powstało coś na kształt kruszonki. Dodać wyrośnięte drożdże i pozostałą śmietanę. Zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć je w folię i pozostawić w lodówce na około 1 godzinę (pominęłam ;)).

Wyjąć ciasto z lodówki, wyrobić. Odrywać po kawałku i rozwałkować je na grubość około 3-5 mm. Wyciąć trójkąty równoramienne (:>), na 1/3 wysokości od podstawy kłaść nadzienie i zwijać w rogaliki*. Układać je na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce w lekkich odstępach.

Rozgrzać piekarnik do temperatury 190°C. Rogale piec przez 15-20 minut, do lekkiego zarumienienia. Jeszcze ciepłe można polukrować**, a wystudzone posypać cukrem pudrem.

I gotowe! :)

**wygodnie jest rozwałkowywać ciasto na kształt koła - potem podzielić jak pizzę np. na 8 trójkątów, położyć nadzienie i wtedy zwijać:)*

***u mnie cukier puder wymieszany z kilkoma kroplami soku z buraka (różowy)/cukier puder wymieszany z sokiem z cytryny (biały)*

Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>



Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

Źródło inspiracji: <http://www.mojewypieki.com/przepis/rogaliki-krucho---drodzowe>