

MARCINKOWE ROGALIKI

Ingredients

1kg maki (2lb)
½ kostki masła(8oz)
8 dkg świeżych drożdży (3oz)
½ litra mleka (2 cups)
½ szklanki cukru (½ cup)
3 jajka całe + 2 żółtka
szczypta soli do smaku
1 jajko do posmarowania rogalików

1. Zrobić zaczyn z drożdży i ciepłego mleka. Rozmieszać je tak, aby całkowicie się rozpuściły.
2. Mieszanke drożdżową połączyć z makią, masłem, cukrem, jajkami i bardzo dobrze wyrobić na gładką masę.
3. Ciasto podzielić na małe jednakowe części, każdą z nich rozwałkować na małe kraczki i ciąć je, tak jak tnie się pizzę.
4. Każdą z wyciętych trójkątów zwinąć należy od najszerszego końca aż do najwęższego, tak aby powstał rulonik. Koniec rulonika podwijamy, tak aby ukształtować je na wzór podkowy.
5. Do środka można włożyć mieszanke serową lub makową ale najprościej dżem własnego wyboru.
6. Ukształtowane rogaliki posmarować rozbitym jajkiem i włożyć na posmarowanej tłuszczem blasze do rozgrzanego do 350F piekarnika na około 12-15 minut

