



Rogaliki Ceramika

to pyszne, rozpływające się w ustach drożdżowe rogale, których serce tworzy nadzienie z aromatycznej marmolady, a z wierzchu finezyjnie splywa połyskujący lukier. To prawdziwa rozkosz podniebienia ukryta w postaci tradycyjnych i prostych w przygotowaniu rogalików.

Składniki:

500 g mąki pszennej
250 g masła
1 łyżeczka proszku do pieczenia
50 g drożdży
5 łyżek mleka
2 jajka
2 cukry wanilinowe
szczypta soli, cukru
marmolada



Wykonanie:

1. Przygotować rozczyń z drożdży. Do kubka z ciepłym mlekiem wsypać szczyptę cukru i drożdże. Wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić na 15 minut do wyrośnięcia.
2. Mąkę przesiać, dodać schłodzone masło i posiekać nożem do ziaren grochu.
3. Dodać pozostałe składniki, wyrobić i szybko zagnieść.
4. Uformować w kulę, owinąć folią spożywczą, włożyć do lodówki na ok. 30 minut.
5. Schłodzone ciasto wyjąć z lodówki, podzielić na kilka części. Każdą z nich rozwałkować (podsypując lekko mąką) na grubość około 2 mm. Przy pomocy dużego talerza wyciąć z ciasta koło. Podzielić jak pizzę, na 8 trójkątów, na każdy z nich nałożyć czubatą łyżeczkę marmolady i zwijając ku środkowi uformować rogaliki. W taki sam sposób postąpić z pozostałymi kawałkami odłożonego ciasta.
6. Rogaliki układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 15 minut w temperaturze 180°C, na złoty kolor. Po wystudzeniu polukrować.

Polewa lukrowa:

1. szklanka cukru pudru
 2. 2 - 3 łyżki wrzącej wody (lub soku z pomarańczy, rumu itp.)
- Cukier puder przełożyć do miseczki, dodać wrzątku. Utrzeć grzbietem łyżki do otrzymania gładkiej polewy lukrowej. Jeśli lukier będzie zbyt gęsty - dodać więcej wody, jeśli zbyt rzadki - więcej cukru pudru.