

Rogaliki drożdżowe.

Przepis dodany przez użytkownika kapserek

Pycha rogaliki dla każdego.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 kg
- masło roślinne (rozpuścić) - 1 kostka(i)
- cukier - 10 łyżka(i)
- drożdży - 10 dag
- mleko - 1 1/4 szkl.
- jajka - 3 szt.
- żółtko - 1 szt.
- sól -
- cukier waniliowy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mleko nagrzać (lekko ciepłe), dodać drożdże, rozrobić i dodać mąkę. Zostawić, aby wyrosło.
Na parze utrzeć żółtko, dodać sól, cukier, cukier waniliowy. Ostudzić i do zimnego dodać drożdże (można też zapach) i stopniowo tłuszcz. Następnie uformować rogaliki można też zrobić nadzienie np. marmoladę. I do piekarnika.

