

## Rogaliki krucho- drożdżowe

### Składniki na 40 sztuk:

#### Ciasto krucho- drożdżowe:

- 500 g mąki pszennej
- 40 g świeżych drożdży
- 200 ml płynnej, słodkiej śmietany 30- 36%
- 250 g masła (lub margaryny), temperatura pokojowa

#### Nadzenie:

- powidła śliwkowe, twarda marmolada

#### Lukier:

- 100 g cukru pudru
- ok. 2 łyżek wrzątku



**POTRZEBNE BĘDĄ:** MISKA, STOLNICA LUB BLAT, WAŁEK DO CIASTA, BLACHA DO PIECZENIA I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

#### Sposób przygotowania:

1. Do miski przesiać mąkę. Dodać pokruszone drożdże, śmietanę i miękkie masło, pokrojone na kawałki. Wyrobić ciasto ręcznie lub przy użyciu robota kuchennego. Gotowe ciasto owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
2. Ciasto podzielić na pięć równych części.
3. Każdą część, jedną po drugiej, rozwałkować na posypanym mąką blacie w kształt koła na grubość ok. 3 mm i pociąć na 8 trójkątów.
4. Na każdy trójkąt nałożyć pół łyżeczki powideł i zwinąć od podstawy do wierzchołka trójkąta, tworząc rogaliki. Gotowe rogaliki układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Piec w nagrzanym piekarniku, jedną blachę po drugiej, ok. 20 minut do zarumienienia w temperaturze 200°C, grzałka góra- dół.

**Przygotować lukier.** Przesiany cukier puder utrzeć z wrzątkiem na gładką masę. Lukier rozprowadzić na ciepłych lub chłodnych rogalikach.

