

detkityumen.ru

Рогалики с вареньем



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для рогаликов:

- 3 ст.л. сахара
- 200 г сливочного масла
- 2 желтка
- 2 ст.л. сметаны
- 300-350 г муки
- 200-250 г. густого варенья
- Сахарная пудра для украшения

Приготовление:

Масло слегка растопить поставив емкость с маслом в другую емкость с горячей водой на несколько минут. Затем добавить сахар, желтки, сметану и перемешать. Постепенно добавляя муку замесить тесто. Тесто разделить на 3 части и поставить в холодильник на 30 мин. Каждую часть раскатать в круг диаметром около 30 см и толщиной 2-3 мм. Разрезать круг на 8 секторов, или 12 секторов для маленьких рогаликов. Каждый кусочек надрезать с широкой стороны, выложить на него варенье, свернуть. Противень застелить бумагой для выпечки или смазать маслом, выложить рогалики, поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать 20-25 минут. Готовые рогалики посыпать сахарной пудрой. Приятного аппетита!

10.03.2017

[apenko_elena](#)