

Rogaliki krucho - drożdżowe z makiem



Pachnące witami, kruche i delikatne rogaliki będą pięknie ozdabiały witęteczny stół. Możemy je posypać cukrem pudrem lub polukrować i posypać drobno zmielonymi orzechami.



Mak wysypujemy do garnka, zalewamy mlekiem tak by było go 2 cm ponad powierzchnię maku i gotujemy 40 minut. Następnie mak odciskamy na sicie i mielimy 3 razy. Jajko ucieramy z cukrem i masłem, dodajemy masło makowe i rodzynki. Całość odstawiamy do lodówki by dobrze się położyło.

Wszystkie składniki ciasta przekładamy do miski, zagniatamy podsypując odrobiną mąki w razie potrzeby.

Ciasto rozwałkujemy na koła średnicy około 20 cm. Dzielimy na 8 trójkątów. Na szerszym brzegu każdego trójkąta nakładamy warstwę masy makowej i zawijamy rogaliki.

Mlekiem lub rozmocnym jajkiem smarujemy wierzch rogalików (lub dowolnie inny kształt ciasteczek) i pieczemy około 13-15 minut w temperaturze 160 stopni z termoobiegiem.

Poniżej prezentuję rolki z makiem wykonane przy pomocy radełka do pizzy.



Trójkąt naciśnięty radełkiem dwa razy po bokach, nałożony mak, zlepiony dolne brzegi na zakładkę i ciasteczko gotowe.

