



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Рогалики с джемом

Корҫа Ҷöreғи



1 пачка быстрорастворимых дрожжей
1 яйцо
0,5 стакана сахарной пудры
125 гр. маргарина
2 стакана молока
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1 кружка джема
Посыпать сверху:
2 ст.л. сахарной пудры

- # В глубокой посуде смешать 2 горсти муки и дрожжи.
- # Добавить яйцо, теплое молоко, сахарную пудру, мягкий маргарин и соль, перемешать.
- # Добавляя муку замесить средней упругости тесто, накрыть и оставить на 1 час.
- # Тесто разделить на кусочки размером с половину лимона, посыпать мукой и раскатать овальные лепешки шириной 4 пальца и длиной 13 см.
- # На длинную сторону лепешки положить 1 ст.л. джема, скрутить рулетик, затем концы свернуть внутрь.
- # Положить рогалики на смазанный маслом противень и оставить еще на 30 минут.
- # Затем поставить в заранее разогретую до 195 градусов духовку, печь до золотистого цвета.
- # Достать из духовки, посыпать сахарной пудрой. Подавать теплыми.

В процессе запекания джем может вытечь, поэтому необходимо рулетики сворачивать плотно.