SKUHAJ.SI



Rogljički

Chef Katja Turk
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 ščepec soli
- 3 jedilna žlica mleka
- 50 dag mehke moke
- 2 vanilijeva sladkorja
- 1/2 kocke kvasa
- 3 dcl mlačnega mleka
- 1 dcl olja
- 1 rumenjak

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Moko, ves sladkor in sol premešamo. Dolijemo mleko, v katerega smo vmešali kvas, olje in beljak. Zamesimo mehko testo (po potrebi dodamo moko). Pustimo shajati 45 minut.
Testo razdelimo na 3 ali 4 dele, odvisno od tega kako velike rogljičke želimo. Vsak del razvaljamo v krog in ga razrežemo kot prikazuje slika. Za nadev lahko izberemo žlico goste marmelade, košček ali dva mlečne ali bele čokolade (jedilna je pregrenka) ter dodatke po okusu. Vsak trikotnik zvijemo od širšega dela proti ožjemu in postavimo na pekač, kjer na haja še 30 min. Tačas pečico ogrejemo na 200 stopinj. Rumenjak in mleko vmešamo ter premažemo rogljičke pred peko. Pečemo do zlato rumene barve, nekaj minut do 15 min, odvisno od velikosti rogljičkov. Najboljši so še sveži :P

Dober tek!