

Zajęcia rozwijające kreatywność

Zadanie wykonaj w terminie. 18 czerwca 2020

Krucze mini rogaliki z masą kajmakową.

Składniki:

2szklanki maki pszennej

½ szklanki mąki krupczatki

20 dag masła

2 żółtka

1 czubata łyżka gęstej kwaśnej śmietany (może być jogurt)

¼ szklanki cukru pudru

Szczypta soli

1puszka masy kajmakowej

Wykonanie:

Przygotować potrzebne składniki, odmierzyć mąki, dodać pokrojone , zimne masło,cukier puder, żółtka, śmietanę , odrobinę soli. Wszystkie składniki krótko zagnieść, aby się ze sobą dobrze połączyły. Ciasto podzielić na dwie części, owinąć folią i włożyć na około 1 godz. do lodówki.



Po tym czasie wyjąć ciasto na blat posypany mąką i rozwałkować w kształcie koła o średnicy około 28 cm. Posmarować masą kajmakową . Ciasto podzielić na 16 trójkątów. Zwinąć rogaliki i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Z ciasta otrzymamy 32 rogaliki. Przed pieczeniem posmarować rogaliki rozbełtanym jajkiem. Wypiekać w nagrzanym piekarniku 180, 190 stopni do uzyskania złotego koloru, około 15- 20 minut.



**Smacznego!
Pozdrawiam!**



