

Рогалики з журавлино-горіховою начинкою

Свіженькі та ароматні рогалики - це смачне й швидке рішення для родинного вікенду.

Діти залюбки допоможуть вам крутити їх. Це найкраще чому Ви зможете навчити вашу малечу, адже вони так полюбляють креативити з тістом. Ви ще не поспієте вийняти смачнющі тістечка з духовки та присипати їх білосніжною пудрою як вони вмиль розлетяться в маленькі ротики.

Дорослим теж буде надзвичайно цікаво та приємно готувати ці рогалики, бо готуються вони неочікувано швидко та легко. Результат здивує своїм смаком - поєднання горіхів, журавлини, абрикосового джему із запашною корицею.

Для тіста:

- 225 г вершкового масла
- 250 мл теплого молока
- 500 г борошна
- 10 г сухих дріжджів
- 1 пакетик ванільного цукру
- 1 столова ложка цукру
- дрібка солі

Для начинки:

- 300 г абрикосового джему
 - 250 г волоських горіхів
 - 120 г сухої журавлини або родзинок
 - 50 г цукру
 - 1 чайна ложка меленої кориці
-
- Цукрова пудра для декору

У чашу міксера покласти розтоплене тепле масло, молоко, цукор, сіль та ванільний цукор. Усе перемішати з насадкою «гак для тіста».

У посудину просіяти борошно та перемішати з дріжджами, поступово додати до чаші міксера й продовжувати перемішувати на малій швидкості 5 хв. Тісто має бути дуже м'яке й ніжне й не липнути до рук.

Очищені зерна горіхів покласти у кухонний комбайн з ножами, додати журавлину, цукор, корицю та подрібнити.

Готове тісто одразу розділити на 5 частин. Усі складові також поділити на 5 частин. Робочу поверхню трішки присипати борошном й розкачати першу паляницю товщиною 2-3 мл. Паляницю змастити джемом, присипати сумішшю з горіхів та журавлини.

Розрізати паляницю на рівномірні трикутники, 3 см кожен, і закрутити рогалики.

Викласти на деко з пергаментом на певній відстані один від одного та залишити на 15 хв щоб підійшло тісто. Коли рогалики помітно збільшаться випікати при температурі 200 С 20 – 30 хв до легко золотистого кольору.

Готові рогалики ще гарячими щедро посипати цукром пудрою та перекласти на таріль.









