

ROGLJIČKI

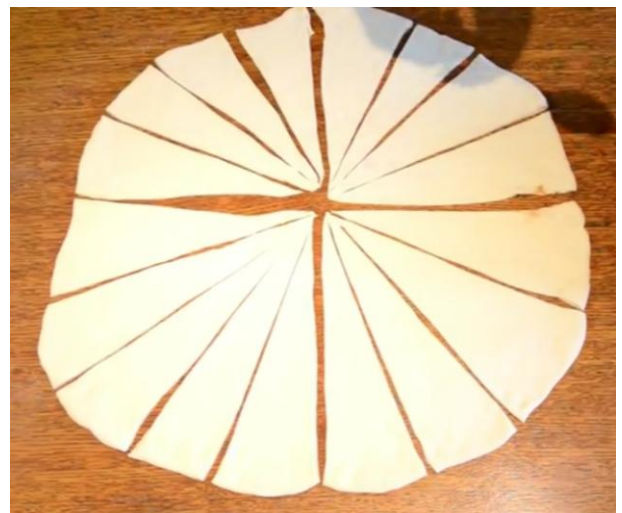
Sestavine:

- ½ kvasa
- 2 čajni žlički sladkorja
- 2 čajni žlički moke
- 2,2 dcl mleka
- 3 ml olja
- 300 g moke
- 1 čajna žlička soli
- sladkor v prahu (po želji)



Postopek:

1. V posodo nadrobi kvas. Dodaj dve žlički sladkorja, dve žlički moke in 2,2 dcl mlačnega mleka. Vse skupaj premešaj, pokrij in pusti počivati 5 minut.
2. Dodaj 3 ml olja ter dobro premešaj z metlico.
3. Dodaj 300 g moke. Nanjo vsuj še eno žličko soli ter pazljivo premešaj s kuhalnico dokler gre, nato pa testo dobro pregneti z roko.
4. Ko je testo pregneteno, ga pokrij in pusti počivati 30 minut na toplem.
5. Po 30 minutah ga spet pregneti.
6. Pomokaj delovno površino, razvaljaj testo v obliko kroga in ga nareži na trikotnike.



7. Na zunanjo stran vsakega trikotnika nadevaj marmelado ali čokolado.



8. Zunanje dele trikotnikov stisni skupaj, tako da nadev pri peki ne bo iztekel in oblikuj rogljičke.



9. Pekač namaži z maslom, nanj položi rogljičke in jih premaži z mlekom.



10. Daj jih v pečico, ogreto na 200 °C in jih peci 10 minut.

Ko so pečeni, jih lahko še posuješ s sladkorjem v prahu.

Dober tek 😊