

# Rogaliki drożdżowe z budyniem

Popołudniowi goście na kawie? Ochota na słodki drożdżowy wypiek? Proszę bardzo! Mięciutkie rogaliki z budyniem są bardzo łatwe w przygotowaniu i zaskoczą każdego, z kim drożdże dotychczas nie chciały współpracować. W ciągu niecałej godziny w całej kuchni rozejdzie się przepiękny zapach jak w piekarni. Uwaga, bo rogaliki bardzo szybko znikają!



## Składniki

60 g cukru białego Cukier Królewski

25 g masła

20 ml jogurtu naturalnego

szczypta soli

350 ml mleka

1 opakowanie budyniu waniliowego bez cukru

1 żółtko

250 g mąki pszennej

3 łyżki cukru białego Cukier Królewski

20 g świeżych drożdży

1 łyżka masła

2 żółtka

białko do dekoracji

85 ml ciepłego mleka

cukier biały kryształ gruby Cukier Królewski

## Przygotowanie



### Krok I

Przygotuj budyniowe nadzienie do rogalików. Pół szklanki mleka wymieszaj z budyniem i żółtkiem. Resztę mleka zagotuj z cukrem i masłem. Dodaj rozrobiony budyń z żółtkiem do gorącego mleka i gotuj na małym ogniu aż budyń zrobi się bardzo gęsty. Odstaw do całkowitego ostudzenia.



### Krok II

Do miski przesiej mąkę i zrób w niej dołek. W dołek wkrusz drożdże, 1 łyżeczkę cukru oraz 3 łyżki ciepłego mleka. Odstaw do momentu aż drożdże zaczną pracować. Dodaj następnie żółtka, resztę mleka oraz cukru, jogurt, sól oraz rozpuszczone (ostudzone) masło. Wyrób ciasto. Jeśli lepi się do rąk, podsyp odrobiną mąki. Uformuj kulę gładkiego ciasta i zostaw do wyrośnięcia. Przykryj miskę ściereczką kuchenną.



### Krok III

Kiedy ciasto dwukrotnie podwoi swoją objętość, podziel je na dwie równe części. Każdą rozwałkuj na koło o średnicy ok. 25 cm, a następnie podziel nożem na 8 równych trójkątów. Wyłóż na brzegu każdego trójkąta dużą łyżeczkę budyniu i zwiń ciasto. Zlep palcami brzegi i uformuj w kształt księżyca. Ułóż na papierze do pieczenia i pozostaw do wyrośnięcia na około 15 minut. Posmaruj białkiem wierzch rogalików i posyp cukrem gruby kryształ. Piecz w temperaturze 180°C przez 15 minut lub do momentu kiedy rogaliki będą rumiane.

