

## Постные рогалики с яблочной начинкой

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:16 - Обновлено 21.09.2011 13:12

---



Получаются, воздушные, вкуснейшие штучки!!!

## Постные рогалики с яблочной начинкой

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:16 - Обновлено 21.09.2011 13:12

---

Тесто: в 1 стакане чуть теплой воды развести 1,5 ч.л. сухих дрожжей, добавить 2-3 ст.л. сахара и щепотку соли. В чашку насыпать 2 стакана муки и поочередно добавлять разведенные дрожжи, 1/2 стакана растительного масла и еще 1 стакан муки (ну где-то в 3 захода). Тесто "рубить" ножом. В конце вымесить тесто руками, должно получиться мягкое, эластичное. Накрыть чашку и дать тесту подняться.

Начинка может быть любая, главное чтоб не жидкая. Я предпочитаю свежеприготовленный джем из яблок. 2-3 яблока очистить от кожуры и сердцевины, прокрутить на мясорубке, либо протереть через крупную терку, в кастрюлю добавить немного воды, выложить яблоки и тушить до мягкости. Затем добавить сахар по-вкусу (если яблоки сладкие, добавьте немного лимонного сока). Остудить.

Подошедшее тесто, разделить на три части, каждую часть раскатать кругом, разрезать на 8 сегментов. Положить начинку, свернуть в рогалики и выложить на смазанный противень. Дать постоять еще минут 15, смочить рогалики крепким черным чаем и выпекать при 200\* до румяности.

{comments on}

## Постные рогалики с яблочной начинкой

Автор: Мухаббат

10.08.2011 07:16 - Обновлено 21.09.2011 13:12

---