Сахарные рогалики

Автор: Мухаббат
09.07.2020 09:16 -



Я обожаю тесто, которое должно расстаиваться в холодильнике. В моём арсенале есть несколько видов такого теста. Оно волшебное. Та слоистость, которая достигается именно при расстойки в холодильнике, ни с чем не сравнить.

Сахарные рогалики получаются в меру сладкими, хрустящими и одновременно мягкими. При желании обычный сахар можно заменить тростниковым. С кофе просто идеальный союз.

Из этого количества ингредиентов получается 24 штуки, но если у Вас большая семья, то смело удваивайте порцию. «Щёлкаются» как семечки.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

125 гр. сливочного масла или маргарина

60 мл. молока

1 яйцо

1 ч.л. без горки сухих дрожжей

1 ч.л. без горки разрыхлителя

щепотка соли

230 гр. муки

сахар песок



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:





Выкладываем сырые рогалики и отправляем их в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20 минут. Противень выстилаем пергаментной бумагой, на расстоянии друг

Сахарные рогалики

Автор: Мухаббат
09.07.2020 09:16 -





Приятного!