Rogaliki maślane z nadzieniem orzechowym

W Tłusty Czwartek sprawdzą się nie tylko tradycyjne pączki, to świetna okazja żeby poeksperymentować z domowymi słodkościami. A kiedy już spróbujecie tych rogalików raz, to będę regularnie pojawiały się na waszych stołach.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

80 minut

LICZBA PORCJI:

48 rogalików

SKŁADNIKI:

3 opakowania (po 7 g) drożdży instant
1/4 szklanki ciepłego mleka
2 łyżki cukru
400 g masła
225 g twarożku
200 ml śmietany kremówki
225 ml kwaśnej śmietany
7 żółtek
szczypta soli
1 kg mąki

NADZIENIE
6 białek
1 łyżeczka kamienia winnego
200 g cukru
300 g orzechów włoskich, zmielonych
2 łyżeczki cynamonu

LUKIER
375 g cukru pudru
2 łyżki masła, miękkiego
1 łyżeczka esencji migdałowej lub waniliowej
5–7 łyżek mleka

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić drożdże w ciepłym mleku w misce. Dodać cukier i odstawić na 5 minut. Dodać masło, twarożek, kremówkę, kwaśną śmietanę, żółtka, sól oraz 310 g mąki. Zmiksować. Mieszając, dodawać po trochu mąki, aż ciasto będzie gęste.

2) Wyłożyć na blat posypany mąką. Zagniatać, aż stanie się gładkie i elastyczne. Włożyć do natłuszczonej miski. Przykryć i wstawić miskę na noc do lodówki.

3) Ubić białka z kamieniem winnym na pianę. Dodać 2 łyżki cukru i nadal ubijać. Wsypać orzechy, wymieszać.

4) Wyłożyć ciasto na blat posypany mąką. Podzielić na 4 porcje i rozwałkować na okrągłe placki o średnicy 30 cm. Rozłożyć nadzienie na plackach. Wymieszać cynamon z resztą cukru. Posypać nadzienie.

5) Pokroić każdy placek na 12 trójkątów. Zrolować trójkąty od podstawy i ułożyć na natłuszczonej blasze, w odstępach 7 cm. Wygiąć rogaliki w półksiężyce. Piec 20 minut w temperaturze 180°C.

6) Przygotować polewę: wymieszać w misce cukier puder, masło, esencję zapachową i tyle mleka, żeby powstał gęsty lukier.

Skropić rogaliki.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 rogalik zawiera: 285 kcal, 17 g tłuszczów (w tym 8 g NKT), 68 mg cholesterolu, 117 mg sodu, 30 g węglowodanów, 1 g błonnika, 5 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock