

# 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 będą 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 twarogu

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 półksiężycy. 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*