Roladki z kakao

Skladniki

Rogaliki

- mąka
- masło
- cukier
- kakao

Sposób przygotowania

Roladki z kakao

Mąkę przesiać, połączyć z masłem. Mleko z cukrem lekko podgrzać, rozpuścić w nim drożdże, dodać do mąki wymieszanej z masłem. Ciasto wyrobić, owinąć w ściereczkę, zanurzyć w zimnej wodzie na około 1 godzinę aż wypłynie na wierzch. Ciasto podzielić na 2 części i rozwałkować na grubość ½ cm. Wykrawać trójkąty. Każdy trójkąt posypać łyżką kakao, łyżką startego masła i łyżeczką cukru, zwinąć. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pozostawić na około 15-20 minut do wyrośnięcia. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 190 C i piec na złoty kolor przez 20 minut. Smacznego!