

Facet w kuchni: Rożki z marmoladą

Tłusty czwartek zbliża się dużymi krokami stwierdziłem, że pomiędzy pączkiem a faworkiem warto by przegryźć coś innego. Tym samym, przypomniałem sobie o maminy przepisie na rożki z marmoladą.

Wodę zmieszać z ciepłym mlekiem w małej misce, dodać pokruszone drożdże i cukier. Wymieszać. Odstawić na 10 minut do zgęstnienia. Kiedy rozczyń wystartuje (spieni się), wymieszać go z mąką, margaryną i śmietaną. Zagnieść całość, lekko podsypywać mąką, aż nie będzie kleić się do palców. Podzielić ciasto na kilka kawałków, rozwałkować na blacie oprószonym mąką, na grubość ok 2-3 mm. Wycinać kwadraty wielkości 4-5 cm. Na każdy kwadrat nałożyć łyżkę marmolady, skleić mocno przeciwległe boki kwadratu, jak na zdjęciach, podczas pieczenia lubią się rozklejać.

Rożki układać na blasze w sporej odległości od siebie, ponieważ podczas pieczenia sporo urosną. Należy wybrać naprawdę twardą marmoladę, ponieważ miękka będzie wypływać.

Piec w temperaturze 250 st.C przez ok 10 minut, aż ciastka się zarumienią. Ostudzić, posypać cukrem pudrem.

Smacznego!

Składniki na 3 blaszki rożków:

- 600g twardej marmolady (przepis na domową z płatków róży [tutaj](#))
- 0,5kg mąki pszennej
- 25g drożdży świeżych
- 130ml śmietany 18%
- pół kostki margaryny
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 szklanki ciepłego mleka
- 1/4 szklanki wody
- 2 łyżeczki cukru pudru do posypania rożków