

Słodkie rogaliki krucho-drożdżowe z serem feta



Składniki

- 25 g świeżych drożdży,
- ok. 2 kopiaste szklanki mąki pszennej,
- 50 g śmietany 18%,
- 100 g schłodzonego masła,
- 1 duże żółtko,
- niepełne 3/4 szklanki drobnego cukru,
- 250 g serka kremowego naturalny
- 100 g fety
- 1/4 szklanki domowego cukru waniliowego
- 3 jabłka
- 1 łodyga rabarbaru
- cukier waniliowy do smaku
- 1 łyżka bułki tartej
- jajko do posmarowania
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania

1. Nadzienie- jabłka i rabarbar kroimy w małą kostkę i przekładamy do garnka o szerokim dnie. Dzięki tym zabiegom owoce z rabarbarem szybko zmiękną. Chwilę przużymy na niedużym ogniu. Doprawiamy cukrem waniliowym i zagęszczamy bułką tartą. 2 . Kiedy jabłka z rabarbarem się duszą, przygotowujemy ciasto. Zaczynamy od masy serowej- dokładnie blendujemy serek kremowy z fetą i cukrem waniliowym.3. Drożdże kruszymy i rozrabiamy w śmietanie. Mąkę siekamy z masłem. Dodajemy śmietanę z drożdżami, cukier i połowę masy serowej. Zagniatamy jednolite ciasto- co dzieje się błyskawicznie4. Ciasto dzielimy na 2 równe części. Każdą wałkujemy na kształt koła i dzielimy na 8 trójkątów.Każdy trójkąt smarujemy pozostałą masą serową. Na końcu krótszego boku układamy łyżeczkę farszu jabłkowo-rabarbarowego. Zawijamy nadając kształt rogalia. Rogaliki smarujemy jajkiem. Układamy na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia.5. Pieczmy na złoty kolor temp. 200 stopni- mi zajęło to ok. 15 minut. Podajemy posypane cukrem pudrem. Smacznego!