

Гордон > Бувльвар

БУЛЬВАР

"Любов без зайвих слів". Рецепт домашніх рогаликів до чаю або кави

3 червня, 12.29 [🗨️](#) [Этот материал также можно прочитать на русском](#)

Рогалики мають солодку начинку
Фото: depositphotos.com

Український кулінар колумбійського походження Ектор Хіменес-Браво в Instagram поділився рецептом рогаликів до чаю.

"Оці заморські круасани, штруделі та синабони – це все добре, звичайно, але справжні домашні рогалики – то любов без зайвих слів", – наголосив Хіменес-Браво.

РЕКЛАМА

Інгредієнти:

- молоко 3,2% – 200 мл;
- дріжджі – один пакетик;
- цукор – 200 г;
- два яйця;
- ванільний цукор;
- сіль – 0,5 ч. л.;
- вершкове масло 82% – 40 г;
- олія – 3 ст. л.;
- борошно – 600 г;
- варене згущене молоко – 0,5 кг.

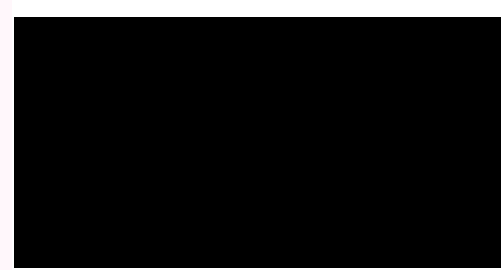
Приготування

1. Тепле молоко змішайте з дріжджами, з 50 г цукру і 150 г борошна. Накрийте рушником і залиште постояти 30 хвилин.
2. В окремій мисці збийте яйця, сіль, цукор і ванільний цукор. Додайте до опари.
3. У тісто додайте розтоплене вершкове масло й олію. Поступово всипте борошно й замісіть тісто. Накрийте й залиште в теплом місці на 20 хвилин.
4. Розділіть тісто на рівномірні кульки, розкачайте їх, додайте згущене молоко й закрутіть рогалики так, як показано у відео. Викладіть на деко й дайте постояти 30–40 хвилин.
5. Змастіть рогалики жовтком і випікайте за температури 180 °С 20–30 хвилин.

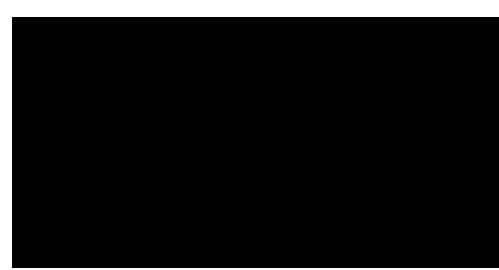
Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися [f](#) [x](#) [t](#)

РЕКЛАМА



Точний тонометр на зап'яття: зручне, швидко і точно вимірювання



Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



Як приготувати київську перепічку вдома? Суперпростий рецепт

1 червня, 12.36 БУЛЬВАР



"Щоб зараз і одразу!" Експрес-рецепт маринування шашлику

1 червня, 12.21 БУЛЬВАР



Морквяний пиріг сподобається й дітям, і дорослим. Рецепт

31 травня, 22.36 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР



Чим зараз займається Резніков, поповнення в сім'ї й кризи у шлюбі. Відверте інтерв'ю ведучої Зорії

6 червня, 15.15 КУЛЬТУРА



Померла вдова експрезидента Франції Ширака, яка змінила "так багато життів своєю розсудливістю"

6 червня, 13.53 СВІТ



Корогодському соромно, військовим байдуже. У мережі вирує "срач" через Булгакова

6 червня, 13.16 КУЛЬТУРА

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1 Кличко вразив зізнанням про розмір свого органу, важливого для кохання. Відео [👁️ 10848](#)
- 2 Путінський поплічник влаштував лайливі розбірки, його гнали втришия. Відео [👁️ 5857](#)
- 3 Козловського жорстоко відгамселили кулаками. Відео [👁️ 4211](#)
- 4 Гучні розбірки у Вінниці – до суду суне танк. Dantes встав на бік розлученої [👁️ 4110](#)
- 5 Болгарська співачка заткнула пельку Кіркорову, який привласнив її перемогу на "Євробаченні" [👁️ 3725](#)

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Чим зараз займається Резніков, поповнення в сім'ї й кризи у шлюбі. Відверте інтерв'ю ведучої Зорії



6 червня, 15.15

Померла вдова експрезидента Франції Ширака, яка змінила "так багато життів своєю розсудливістю"

6 червня, 13.53

Корогодському соромно, військовим байдуже. У мережі вирує "срач" через Булгакова

6 червня, 13.16

"Він проковтнув Депардье". Сігал "прикотився" до Пітера і став посміховиськом у мережі. Фото

6 червня, 12.19

Що Ані Лорак намагається приховати від російської влади?

6 червня, 11.49

Гір розповів про небезпеку, яку становить для США "божевільний" Трамп

6 червня, 08.05

Джилл Байден відверто розповіла про ворожнечу з Меланією Трамп

6 червня, 00.50

"Ера нареченої". Квітка влаштувала дівич-вечір перед весіллям із Бражком

5 червня, 21.17

Елегантна й сяюча. 93-річна Джоан Колліна змусила шанувальників верещати в захваті. Фото

5 червня, 19.09

Зробіть це підживлення на початку червня – і цибуля виросте як кулак

5 червня, 17.32

[Більше новин](#)

БЛОГИ

Вадим Крищенко

У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулася із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський

Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Олена Курбанова

Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

Анна Маляр

Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

Олександр Ягольник

100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чиновницьких кишенях

[Більше свіжих блогів](#)

НОВИНИ

Війна в Україні

РОЗДІЛИ

Новини

МІСТО

Київ

СОЦМЕРЕЖІ

- [🗨️ Дмитро Гордон](#)
- [🗨️ Гордон](#)
- [f Дмитро Гордон](#)
- [f Гордон](#)
- [x Дмитро Гордон](#)
- [x Гордон](#)
- [🎵 Дмитро Гордон](#)
- [🎵 Олеся Бацман](#)
- [📷 Дмитро Гордон](#)
- [📺 Flipboard](#)
- [📡 RSS](#)
- [📺 У гостях у Гордона](#)
- [📺 Дмитро Гордон](#)
- [📺 Олеся Бацман](#)

ІНФОРМАЦІЯ

- [Правила користування сайтом та використання матеріалів](#)
- [Вакансії](#)
- [Політика конфіденційності та захисту персональних даних](#)
- [Редакція](#)
- [Реклама на сайті](#)
- [Правова інформація](#)
- [Договір приєднання про використання сайту інтернет-видання "ГОРДОН"](#)
- [Як нас читати на тимчасово окупованих територіях](#)

+380 (44) 207-13-01

+380 (44) 207-13-02

editor@gordonua.com

[Повернутися нагору](#)