**RAFAELO ROGLJIČKI (sladki)**

**Recept sta prispevali Brina in Anja Hedl**

Sestavine:

600 g moke

50 g kokos moke

250 g margarine

150 g sladkorja v prahu

1 vanilin sladkor

1 pecilni prašek

ščepec soli

1 jajce

1 jogurt

Vse sestavine zgnetemo v krhko testo. Testo razdelimo na majhne kupčke. Vsak kupček razvaljamo v krog in narežemo trikotnike (kot kaže slika), namažemo s čokolado ali marmelado, zvijemo (od širše strani proti »špicu«)  in zlagamo na pekač.

Pečemo na 180 stopinj tako dolgo, da postanejo rogljički zlato zapečeni. Pečene damo v posodo in po vrhu potrosimo s sladkorjem v prahu.

**MEHKI ROGLJIČKI S SIROM**

Recept je poslala **Žana Djekić.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sestavine za testo** | **Nadev** |
| 600 g moke tip 5001 suhi kvas (instant)1 pecilni prašek1 žlička sladkorja1 žlička soli50 ml kisle smetane (2 žlici)2 dl navadnega jogurta1 dl olja ali stopljene svinjske masti1 jajce za premaz150 ml toplega mleka | SirŠunka /Poli klobasaSemena po željiKečapZačimbe po želji |

 **Priprava:**

1. Najprej skupaj zmešamo suhe sestavine.
2. Dodamo kislo smetano, jogurt mleko in olje/mast ter zamesimo gladko testo.
3. Pustimo vzhajati vsaj eno uro, da se količina podvoji.
4. Vzhajano testo razdelimo na 3 enake dele.
5. Vsak del razvaljamo v krog (enako kot pri sladkih rogljičkih!).
6. Krog razdelimo na 8 enakih delov.
7. Na širši del »trikotnika« položimo sir in šunko ter zvijemo v rogljiček.
8. Damo v segreto pečico in pečemo na 180ᵒC približno 20 minut.

**DOBER TEK!**