**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 500  1 suhi kvas (instant)  1 pecilni prašek  1 žlička sladkorja  1 žlička soli  50 ml kisle smetane (2 žlici)  2 dl navadnega jogurta  1 dl olja ali stopljene svinjske masti  1 jajce za premaz  150 ml toplega mleka | Sir  Šunka /Poli klobasa  Semena po želji  Kečap  Začimbe 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!**