# Творожные рогалики с клюквой и орехами (1 февраля 2014)

Нашла рецепт этих рогаликов здесь. Так как я люблю творожное тесто, то сразу же пошла делать. Немного трудно заворачивать, так как клюква вытекает, может, лучше джемом смазать или проварить клюкву с пектином. Но вкус получился божественный. А еще рисовая мука придала хрустящесть этим рогаликам. В оригинале ее нет, но после печенек с брынзой мне захотелось положить немного рисовой муки.
Кислинка от клюквы здесь очень кстати, ну,  и орехи - все это вместе получилось замечательно.
Несу на ФМ "Сладкая Валентинка", к Лиле **liligorina** "Медовая сладость", а также к Люде "Самая зимняя ягода" .
Несу также на конкурс "Меню чемпионов", который проводит Агро-Альянс.




**Ингредиенты:**

1 чашка муки

1/4 чашки рисовой муки (можно смолоть рис или рисовые хлопья)

1/4 чашки сахара

1/4 ч.л. соли

0.5 ч.л. разрыхлителя

цедра 1/2 апельсина

115 г сливочного масла

115 г мягкого творога

*Начинка:*

1.25 чашки клюквы (свежей или замороженной)

0.5 мякоти апельсина

1 ст.л. корня имбиря

1/4 чашки сахара

0.5 ст.л. меда

0.5 чашки грецких орехов
3/8 чашки сушеной клюквы (у меня не было)
1/8 чашки сахара
1/4 ч.л. корицы

1 яйцо для смазывания
сахар

**Приготовление:**
Муку, пшеничную и рисовую, смешать со сливочнм маслом, добавить творог, сахар, соль, разрыхлитель и цедру апельсина. Замесить тесто. Разделить на 3 части и охладить в холодильнике.

Начинка:
Клюкву, мякоть апельсина, сахар, натертый имбирь, мед измельчить погружным блендером. Варить 10 минут.

Орехи с клюквой измельчить. Добавить сахар, корицу.

Раскатать каждую часть теста в пласт. Намазать клюквенной начинкой, посыпать сверху орехи, прижать ладонью. Разрезать на 8 частей, завернуть рогалики.
Смазать яйцом, посыпать сахаром.
Выпекать в разогретой до 190С духовке 20-25 минут.
Приятного чаепития!




## Комментарии (37)

**liligorina** 1 февраля 2014 18:35

Сколько всего в начинке вкусного!!! :) Думаю, что мед внес какую-то свою прелесть :)

**eastflower** 1 февраля 2014 18:52

Да, очень ароматно получилось, да, и сладость придал. Хотя, кислинка чувствовалась.

**aranart** 1 февраля 2014 18:46

Замечательные такие!

**eastflower** 1 февраля 2014 18:53

Дарик, спасибо!

**olga_alfirova** 1 февраля 2014 19:11

ух, рогалики!:) хОрОшии!

**eastflower** 1 февраля 2014 19:17

Оленька, спасибо! Деткам Очень понравились.

**kinda_cook** 1 февраля 2014 19:20

очень люблю такую выпечку. но уже давно не ем :(((ничего, будет и на моей похудевшей улице праздник :))))

**eastflower** 1 февраля 2014 19:21

Викуль, спасибо! Как же ты печешь? Не пробуешь? Я не могу не попробовать :-))

**kinda_cook** 1 февраля 2014 21:24

пробую совсем чуть-чуть, но обязательно :)))))))))))))))

**lenkazhestyanka** 1 февраля 2014 19:25

Ой, это ж из моего детства! Мими)

**eastflower** 1 февраля 2014 19:30

Завидую тебе, с детства знаешь такую вкусняшку :-))

**lenkazhestyanka** 1 февраля 2014 19:49

Мама много всего пекла, когда мы были маленькими )) Сейчас она редко печет, но теперь я сама для нее могу испечь!

**natavera15** 1 февраля 2014 20:09

Лена,какие рогалики,очень их люблю,но пеку редко((они как семечки остановится не возможно

**eastflower** 1 февраля 2014 20:39

Наташенька, как ты права- вся выпечка, как наркотик. Если вкусно, то просто невозможно остановиться.

**zykerka_zuki** 1 февраля 2014 21:06

ооо класс рогалики наконец!!! я сегодня интенсивно клюкву искала-не нашла((((

**eastflower** 1 февраля 2014 21:08

Оксаночка, угощайся! А ты что хочешь из клюквы сделать?

**zykerka_zuki** 1 февраля 2014 21:27

да я хотела хоть что то.правда только с вареньем-его нашла. хочу в фм о клюкве поучаствовать.уже тортик забацала думала еще чего поинтереснее ,видно не судьба))

**dancedance92** 1 февраля 2014 21:08

Творожная выпечка мое все:))Вкусненькие 100%:))И цвет у них такой теплый, золотистый!:)

**eastflower** 1 февраля 2014 21:09

Ксюша, буду рада, если пригодится рецепт :-))

**para_gn0m0v** 1 февраля 2014 21:54

И все-равно вкусно, думаю, несмотря на вытекшую клюкву? Лен, а у тебя нет тортика с безе, срочно требуется идея?

**eastflower** 1 февраля 2014 22:19

Оксаночка, вот тортика с безе нет, у меня духовка жарит все, никак не могу под безе ее настроить.

**para_gn0m0v** 1 февраля 2014 22:28

Жаль. Хочу сделать многослойный, но никак слои не могу придумать, один обязательно безе, а дальше что, какой крем с ним будет сочетаться, ума не приложу. В Интернете только графские развалины да Павлова.

**eastflower** 1 февраля 2014 22:44

так как безе сладкое, возьми какой-нибудь кислый крем: маракуйю, малину, лимон, думаю, можно сделать на основе заварного, но с желатином, чтобы безе не размокло.

**mrs_home** 2 февраля 2014 00:21

Чудесная вкуснятина, Лена!надо бы тоже попробовать готовить с рисовой мукой, а то такие заманчивые блюда у тебя с ней))

**eastflower** 2 февраля 2014 00:28

Анют, спасибо! Ты ее по-немногу сначала клади (1/3 от всей муки), она тогда придаст хрусткость и особенность тектуре, но на вкусе прямо не будет чувствоваться. Я люблю ее в песочные печенья добавлять, они тогда такие вкусные получаются.

**mrs_home** 2 февраля 2014 00:30

Спасибо! Учту, когда ее приобрету))

**sunpolina** 2 февраля 2014 14:13

Солнечно и вкусно :))))

**eastflower** 2 февраля 2014 14:43

Полиночка, спасибо! у нас было морозно, но солнечно. Сейчас потеплело, но пасмурно.

**sago_cuisine** 2 февраля 2014 23:13

Уютная выпечка, Лена!

**tania_bondarets** 5 февраля 2014 02:19

ой, рогалики, я так их люблю!

**eastflower** 6 февраля 2014 00:40

Танечка, они очень вкусные!

**t_brenon** 13 февраля 2014 00:26

Я так никогда! не похудею))) у меня даже рисовая мука есть))

**eastflower** 13 февраля 2014 00:27

Людочка, эх, как я тебя понимаю.

**talestra_collec** 30 мая 2014 14:35

Это было безумно вкусно. Правда начинка осталась, но потом ее с блинчиками с огромным удовольствием доели. Спасибо за рецепт :)

**eastflower** 30 мая 2014 15:39

Я так рада, что вам понравилось! Это вам спасибо за доверие.

**alemia** 31 января 2016 22:05

Спасибо за рецепт, получилось очень вкусно!Мои маленькие изменения: положила миндальную муку вместо рисовой, и у вас не было сахара в списке ингредиентов, а источник я пропустила в тексте, поэтому положила 50 г (угадала с кол-вом, вышло по сладости хорошо). И в начинке чуть уменьшила сахар. Буду печь еще раз на днях, уходят на ура :)

**eastflower** 1 февраля 2016 01:32

Как я рада, что понравились!!! Пойду исправлю.

**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast