Proporcja na ok. 25 sztuk

2 szklanki mąki (ok. 500 g), kopiasta łyżka masła (50 g), 40 g drożdży, ok. 1/2 szklanki ciepłego mleka, 3 żółtka, szczypta soli, 1 kostka (250 g) bardzo zimnego masła;

tłuszcz do wysmarowania blachy, nieco mąki do wałkowania, 1 żółtko i łyżka mleka do smarowania ciastek;

NADZIENIE MIGDAŁOWE: 250 g grubo zmielonych migdałów, 1 łyżka tartej bułki, 2 łyżki cukru pudru, 2 jajka

CIASTO: drożdże rozprowadzić ciepłym mlekiem, dodać 1 łyżeczkę mąki i 1 łyżeczkę cukru. Odstawić zaczyn do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Masło roztopić. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać do mąki zaczyn drożdżowy, ubite żółtka. Wyrobić ciasto, dolewając w miarę potrzeby trochę ciepłego mleka. Ciasto powinno być nieco gęściejsze niż na zwykły placek drożdżowy. Gdy ciasto zacznie odstawać od ręki, wlać ciepły tłuszcz i jeszcze chwilę wyrabiać. Włożyć do miski, lekko posypać mąką i przykryć ściereczką. Odstawić do lodówki na 2-3 godziny. Następnie na oprószonej mąką stolnicy rozwałkować na prostokąt (25x35 cm). Zimne masło pociąć na plastry, położyć na środku rozwałkowanego ciasta, ciasto pozaginać i zakryć nim całkowicie masło. Rozwałkować ciasto do poprzedniej wielkości, złożyć na 3 części i jeszcze raz rozwałkować. Poskładać i odstawić do lodówki na ok. 1/2 godziny. Wałkowanie i składanie powtórzyć jeszcze 2 razy, za każdym razem chłodząc przez 1/2 godziny.

NADZIENIE : Żółtka utrzeć z cukrem, dodać migdały i tartą bułkę. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z migdałami.

Ciasto rozwałkować dosyć cienko, radełkiem lub bardzo ostrym nożem pokroić na nieduże trójkąty. Nałożyć masę migdałową i zwijać trójkąciki w rogale.

Blachy wyłożyć papierem do pieczenia wysmarowanym masłem, ułożyć rogale i odstawić na 20 minut do wyrośnięcia.

Piekarnik nagrzać do 200 ° C.

Wyrośnięte rogale posmarować żółtkiem rozmąconym z mlekiem, uważając, by nie skleić brzegów, bo ciastka nie polistkują się ładnie. Piec ok. 20 minut.

Przepis wg Bożeny Baneckiej, rodowitej poznanianki, która piekła takie rogale na 11 listopada - Świętego Marcina, a przepis miała od swojej mamy, Ludwiki Mierzyńskiej.