

## Bułeczki drożdżowe z jabłkiem, cynamonem



**ANNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>drożdże</b>	50 gramów
<b>mąka</b>	500 gramów
<b>jaja</b>	5 sztuk
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>laska wanili</b>	1 sztuka
<b>margaryna</b>	1/2 sztuki
<b>mleko</b>	150 mililitrów

#### Nadzienie:

<b>jabłka</b>	6 sztuk
<b>Cynamon mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>orzechy włoskie</b>	1 łyżka
<b>migdały</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Przygotowanie**

#### **ciasta:**

Do letniego mleka dodajemy drożdże, łyżkę cukru, 3 łyżki mąki i mieszamy. Pozostawiamy zaczyn w ciepłym miejscu, aby drożdże "ruszyły". W tym czasie topimy margarynę i pozostawiamy do przestudzenia. Jajka ucieramy do białości z resztą cukru. Dodajemy do nich przestudzoną margarynę i zaczyn drożdżowy, następnie ziarenka z całej wanilii oraz stopniowo mąkę aż powstanie ciasto, które łatwo odchodzi od ręki. Tak przygotowanie ciasto pozostawiamy do wyrośnięcia.

Po około godzinie ciasto wałkujemy w prostokąt.

### **Przygotowanie**

#### **nadzienia:**

Jabłka obieramy i ścieramy na grubych oczkach, jeśli są soczyste odciskamy z nich sok. Orzechy oraz migdały mielimy i dodajemy do jablek razem z cynamonem. Takie nadzienie wykładamy na ciasto, zwijamy jak na roladę, dobrze zlepiając końce i boki, a następnie kroimy w 1 cm plastry. Przekładamy je na leżąco na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i zostawiamy na 15 minut, aby jeszcze podrosły. Po tym czasie pieczemy około 25 minut w temperaturze 180 stopni.