

Drożdżowe pierożki z owocami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
margaryna	12,5 dag
cukier	6 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	3 sztuki
sól	1 szczypta
ocet	1 łyżeczka
mleko	1-1,5 szklanki
owoce	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Do miski lub na stolnicę przesiewamy mąkę dodając sól. Do miseczki przekładamy drożdże, dodajemy łyżkę cukru i mleko i odstawiamy aż wyrosną. Gdy drożdże wyrosną dodajemy je do mąki wraz z dwoma jajkami i jednym żółtkiem, cukrem oraz cukrem waniliowym i octem. Wyrabiamy ciasto. Gdy zacznie odchodzić od rąk dodajemy rozpuszczoną margarynę i dalej wyrabiamy dodając więcej mąki lub mleka.
- KROK 2** Ciasto powinno być miękkie, ale nie kleić się do rąk. Odstawiamy je w ciepłe miejsce, aż wyrośnie. Gdy ciasto wyrośnie rozwałkujemy je na stolnicy i wycinamy kółka.
- KROK 3** Na kółka układamy kawałki owoców, zlepiamy je na kształt pierogów i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia.
- KROK 4** Gdy wyrosną smarujemy je roztrzepanym białkiem. Pieczemy około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni.

