

Drożdźówki z budyniem



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

mąka	3 szkl
mleko	3/4 szkl
masło	1/4 kostki

sól

żółtko jajek 2 szt

cukier 1/2 szkl

aromat waniliowy

skórka pomarańczowa

drożdże świeże 3-4 dag

Nadzienie

budyń waniliowy 2 op

mleko 800 ml

masło 1 łyżka

cukier 3 łyżki

morele suszone 6 szt

śliwki suszone 6 szt

rodzynki garść

czekolada mleczna 1/2 tabliczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 To ciasto drożdżowe jest bardzo proste do przyrządzenia, na wstępie napiszę, że nie może się nie udać :) Do miski wsypujemy mąkę i cukier, dodajemy skórkę, jajka, masło i olejek. Mleko podgrzewamy, aby było lekko ciepłe (nie może nas parzyć) i rozpuszczamy w nim drożdże, a następnie wlewamy do reszty składników. Wszystko dokładnie miksujemy lub wyrabiamy rękoma i zostawiamy pod przykryciem na ok 40 minut.
- KROK 2 Z mleka na budyń odlewamy 1 szklankę i rozpuszczamy w niej proszek budyniowy. Resztę mleka gotujemy z 3 łyżkami cukru. Gdy mleko się już podnosi, wlewamy do niego budyń i gotujemy, aż masa zacznie odchodzić od garnka. Na samym końcu dodajemy masło i dokładnie mieszamy.
Bakalie kroimy na mniejsze kawałki.
Gdy ciasto jest już bardzo ładnie wyrośnięte, przekładamy je na stolnicę posypaną mąką i krótko przerabiamy. Wałkujemy na grubość ok 1 cm i wykrawamy szklanką lub miseczką drożdżówki, a ich środek spłaszczamy np. szklanką.
- KROK 3 Układamy na blaszce do pieczenia (może być ciasno), napełniamy budyniem i posypujemy bakaliami. Pieczemy w 180°C przez ok 20 minut (czas się może wydłużyć lub skrócić w zależności od wielkości i grubości drożdżówek).
- KROK 4 Gotowe, wystudzone drożdżówki polewamy roztopioną czekoladą.