

## Drożdżówki z makiem



### FRANCISZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### składniki

<b>mąka tortowa</b>	400 g
<b>masło</b>	120 g
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>drożdże świeże</b>	40 g
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>masa makowa</b>	1/2 puszki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>olejek pomarańczowy</b>	1 łyżeczka
<b>cukier waniliowy</b>	1 szt

### kruszonka

<b>masło lub margaryna</b>	50 g
<b>cukier</b>	30 g
<b>mąka</b>	50 g

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Żółtka oddzielić i utrzeć z cukrem .
- KROK 2 Masło lub margarynę roztopić i ostudzić

- KROK 3 .W naczyniu rozpuścić drożdże z odrobiną mleka i cukru ,pozostawić do wyrośnięcia  
.Mąkę przesiać do miski , dodać utarte żółtka , wyrośnięte drożdże ,wymieszać ,dodać sól .Wyrabiać ciasto , na końcu dodać stopione masło i zapach pomarańczowy , odstawić w ciepłe miejsce aby podwoiło objętość .
- KROK 4 Wyjąć na stolnicę wyrośnięte ciasto i rozwałkować .
- KROK 5 Wycinać foremką kółka i pozostawić jeszcze raz do wyrośnięcia .
- KROK 6 Na wyrośniętym kółku zrobić wgłębienie dnem od szklanki i nakładać masę makową .Układać na blaszkę i wstawić do piekarnika . Posypać przygotowaną kruszonką . Piec w 190 stopniach około 20 minut