

Drożdźówki z rabarbarem i kruszonką



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	0,5 kg
drożdże świeże	4 dkg
mleko	0,5 szk
masło	2 łyżki
sól	0,5 łyżeczki
cukier	5 łyżek
rabarbar	0,5 kg
cukier do posypania	
kruszonka	
zimne masło	50 g
cukier	50 g
mąka pszenna	100 g
lukier	
sok z cytryny	
cukier puder	
woda zimna	4 łyżki
jajko	1 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru dodać mąkę ,letnie mleko wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Na stolnicę wsypać mąkę , jajko utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym dodać do mąki. Zagnieść, dodać wyrośnięty rozczyń drożdżowy, sól oraz rozpuszczone letnie masło. Ciasto wyrabiać tak długo aż będzie jednolite i gładkie.Przełożyć ciasto do naczynia obsypanego mąką, przykryć bawełnianą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość rozwałkować na grubość około 2 cm i za pomocą szklanki wykroić kółka.Odłożyć wykrojone kółka a gdy lekko podrosną na środku ułożyć po kilka kawałków pokrojonego rabarbaru(lekko docisnąć w ciasto), posypać cukrem. Posmarować białkiem, pokruszyć kruszonkę. Piec około 25 min w 170 st.Zimne drożdżówki poleć lukrem cytrynowym. Kruszonka; mąkę, cukier i zimne masło zagnieść. Lukier;do soku dodajemy tyle cukru pudru aż uzyskamy odpowiednią konsystencję do polania drożdżówek.