

Trdło



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

	CIASTO
mąka	500 g
jajko	2 sztuki
drożdże	50 g
margaryna	0,5 kostki
cukier	0,5 szklanki
mleko letnie	200 ml
cukier waniliowy	1 opakowanie
sól	szczypta
	POSYPKA
białko	1 sztuka
cukier biały	0,5 szklanki
cukiet trzciniowy	0,5 szklanki
cynamon	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę roztopić i pozostawić do przestygnięcia. Do pół szklanki mleka wkruszyć drożdże i dodać po 2 łyżki cukru i mąki, wymieszać, dokładnie by nie było grudek. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Pozostałą mąkę wsypać do miski. Jajka ubić mikserem z cukrem oraz cukrem waniliowym do białości i dodać do mąki. Wlać wyrośnięte drożdże i dodać pozostałe mleko oraz sól i przestudzoną margarynę. Wszystko dokładnie zagnieść, aż ciasto będzie odchodziło od ścianek miski i rąk, powinno być elastyczne i gładkie. W razie potrzeby podsypać mąką. Przykryć ściereką i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
- KROK 2 Wyrośnięte ciasto przerobić a następnie podzielić na dwie części. Rozwałkować na ok 0,5 cm grubości a następnie powycinać paski o długości ok 40 cm i szerokości ok 1,5-2 cm. Na wałek drewniany zawijamy folię a następnie zawijamy ciasto.
- KROK 3 Delikatnie dłonią uciskamy a następnie smarujemy ciasto jajkiem
- KROK 4 Przygotowujemy posypkę czyli cukier biały, brązowy/trzcinowy oraz cynamon i mieszamy razem.
- KROK 5 posypujemy obficie posypką
- KROK 6 Gotowe układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok 15 min. Gotowe pozostawiamy do przestygnięcia i ściągamy z wałka. Smacznego !!

* Najlepiej smakują letnie :)