

Troszkę problematyczne, czyli mini zawijańce z czekoladą :)



### MALINKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto drożdżowe

<b>mąka pszenna</b>	2,5 szklanki
<b>mleko 2%</b>	170 ml
<b>jajko</b>	1 szt
<b>cukier drobny</b>	5 łyżek
<b>drożdże świeże</b>	17 g
<b>masło lub margaryna</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	do posmarowania

### Nadzienie

<b>czekolada</b>	150 g
------------------	-------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże zasypać 2 łyżkami cukru i poczekać aż się rozpuszczą. Jaja ubić na puszystą masę z pozostałym cukrem.
- KROK 2 Do rozpuszczonych drożdży dodać część ciepłego mleka i kilka łyżek mąki, wymieszać i odstawić na kwadrans.
- KROK 3 Następnie przelać masę jajeczną, pozostałe ciepłe mleko, stopione masło i mąkę. Wymieszać i wyrobić ciasto drożdżowe. Odstawić na ok. 60 min.

- KROK 4 Wyrośnięte ciasto rozwałkować na prostokąt, którego połowę smarujemy czekoladą. ciasto składamy i kroimy paski szerokości ok. 2 cm.
- KROK 5 Tak pokrojone paski skręcamy i zawijamy tworząc bułeczki-zawijańce.
- KROK 6 Odstawiamy na ok. 20 min. do napuszenia, po czym smarujemy roztrzepanym jajem.
- KROK 7 Pieczemy w temp. 175 stopni przez ok. 15 min.  
SMACZNEGO!