

Warkocz drożdżowy z konfiturą wiśniowo-migdałową



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	3 szklanki
cukru	50 dag
masła	10 dag
drożdży świeżych	4 dag
mleko ciepłe	150 ml
jajek	3 szt.
wiśni bez pestek	50 dag
cynamonu	1 łyżeczka
migdałów	15 dag
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyrządzić ciasto drożdżowe: drożdże rozpuścić w mleku. Do misy wbić kolejno wszystkie jajka, dodać 10 dag cukru, sól i wymieszać mikserem. Do masy jajecznej dodać przesianą mąkę i rozpuszczone drożdże in ponownie wszystko wymieszać, aby ciasto połączyło się w jedną całość. Na końcu wlać rozpuszczone masło i połączyć z ciastem. Uformować kulę, cała misę przykryć folią do żywności i wstawić do lodówki na 12 godzin.

Kolejnego dnia przygotować konfiturę: wiśnie przełożyć na patelnię i zasypać pozostałym cukrem. Zasmażać tak, aby cały sok wyparował. Pod koniec dodać migdały i cynamon. Smażyć tak długo, aż zawartość patelni będzie miała konsystencję dżemu. Pozostawić do ostygnięcia.

Ciasto wyjąć z lodówki, przełożyć na stolnicę, posypać przesianą mąką, zagnieść i rozwałkować na kształt prostokąta. Na cieście rozsmarować przygotowaną konfiturę i zwinąć ciasto jak roladę. Przekroić ciasto po długości na trzy części, nie docinając do końca. Zapleść warkocz i przełożyć na blachę, na której będzie pieczony. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na godzinę. Po tym czasie warkocz przykryty papierem do pieczenia wstawić do piecyka nagrzanego do 170 stopni na około 25 minut.