

Paluszki drożdżowe z dżemem jagodowym



MARIOLA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 i 1/3 szkl
mleko	1/4 szkl
żółtko jajek	2 szt
drożdże	1/4 kostki
sól	szczypta
margaryna	10 dag
cukier puder	1/2 szkl
dżem jagodowy	
cukier puder	1 szkl- do polewy
woda	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko lekko podgrzać. Wlać do szklanki i wymieszać z drożdżami i łyżeczką cukru. Do miski dodać żółtka i cukier puder- zmiksować na jasną, gładką masę. Do rondelka umieszczam margarynę. Do miski z masą jajeczną dodaję mąkę, letnią margarynę, mleko z drożdżami i wyrabiam ciasto. Odkładam je w ciepłe miejsce, przykrywam ręcznikiem i czekam około 2 godzin, aż wyrośnie. Następnie ciasto dzielę na 2 części i każdą wałkuje na kształt prostokąta tnę na 8 części i na każdy kawałek ponownie wałkuje, aby utworzyć zgrabny wałeczek. Piekę około 30 minut w temperaturze 180 C. Po upieczeniu każdy paluszek delikatnie kroje wzdłuż i smaruje dżemem. Na koniec polukrować(tzn. cukier puder połączyć z wodą).