

Pieczone ravioli na słodko



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	425 gram
masło	140 gram
cukier puder	140 gram
jajko	4 szt
mleko	125 ml.
marmolada	200 gram
masa makowa	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesiać mąkę, dodać cukier i 3 jajka. W małej miseczce rozprowadzić drożdże z ciepłym mlekiem i dodać do ciasta. Wyrabiać ciasto dosyć długo (około 20 minut), zawinąć w ściereczkę i zostawić do wyrośnięcia. Ciasto rozwałkować na cienki płąt i wykrawać małe kółka, na każdy nakładać troszkę dżemu lub masy makowej, składać na pół i sklejać. Ułożyć na wysmarowanej blaszce, posmarować roztrzepanym jajkiem i piec 20 minut w temp. 180st.C. Podawać na gorąco (są najlepsze).