

Drożdżówki z nutellą



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	0,5 kg
mleko	1 szkl
cukier	0,5 szkl
drożdże	5 dkg
jajko	2 szt
cukier waniliowy	1 łyżeczka
olej	100 ml
sól	szczypta
kruszonka	
mąka pszenna	2 łyżki
cukier	1 łyżka
masło zimne	1 łyżka
nutella	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z ciepłego mleka, 2 łyżek cukru, 2 łyżek mąki i drożdży zrobić rozczyń i pozostawić do wyrośnięcia. Do miski wsypać mąkę, jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym dodać do mąki. Zagnieść dodać rozczyń drożdżowy, sól, olej i wyrabiać ciasto. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić do ciepłego miejsca do podwojenia objętości. Z ciasta formować bułeczki, rozplaszczyc, na środek kładziemy łyżeczkę nutelli, dokładnie zlepić i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia na około 10-15 min. Przed pieczeniem posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kruszonką. Piec około 25 min w 170 st.

Kruszonka;

mąkę, cukier i zimne masło zagnieść

