

Drożdżówki z jabłkiem



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	35 dag
drożdże	2 dag
mleko	200 ml
sól	szczypta
margaryna	8 dag
żółtko jajek	2 szt
cukier waniliowy	1 torebka
cynamon	
cukier do smaku	
galaretka	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skruszyć drożdże do ciepłego mleka, dodać troszkę cukru i 5-10 dag mąki. Rozczyn pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Żółtka utrzeć, dodać stopioną Kasię i resztę mleka. Dodać powstałą masę do rozczynu, dodać pozostałą mąkę, cukier, cukier waniliowy i szczyptę soli.

Dobrze wyrobić ciasto.

Odstawić na około 40-50 min w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Mus jabłkowy doprawić do smaku cukrem i cynamonem, dodać do niego galaretkę. W przypadku użycia jabłek w kawałkach należy je obsypać cukrem wymieszanym z cynamonem.

Formować średniej wielkości placuszki, w środek włożyć mus jabłkowy lub kawałki jabłek, formować bułeczki odłożyć na 15 min do wyrośnięcia.

Wyrośnięte bułeczki posmarować roztopioną Kasią, piec około 20 minut w 180 stopniach (zależy od piekarnika).

