

Drożdżówki ze śliwkami



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	1/2 kg
mąka	3 łyżki
cukier	1/2 szklanki
cukier	1 łyżka
masło	7 dag
jajko	1 sztuka
mleko	1 szklanka
drożdże	5 dag
kandyzowana skórka pomarańczow	1 łyżka

kruszonka

mąka	8 dag
mielone migdały	5 dag
cukier	5 dag
masło	10 dag

DODATKOWO:

śliwki węgierki	14 sztuk
biała czekolada	5 dag
mielone migdały	2 łyżki
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozczyń podgrzać troszkę mleko i rozpuścić w nim drożdże, następnie wymieszać je z 3 łyżkami mąki i 1 łyżką cukru, odstawić na kilka minut do podrośnięcia. Mąkę przesiać i wymieszać z cukrem dodać do niej kandyzowaną skórę i jajko oraz rozczyń, wszystko najlepiej ręką wymieszać i na koniec dodać stopione i przestudzone masło, wyrobić gładkie i lśniące ciasto które odstawić do wyrośnięcia.

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i wymieszać z 2 łyżkami mielonych migdałów, śliwki umyć i usunąć z nich pestki starając się nie rozerwać na dwie części, w miejsce pestki nałożyć czekoladę z migdałami.

Wyrośnięte ciasto rozciągnąć na podsypanej mąką stolnicy i wyciąć większą szklanką krążki mi wychodzi z tej porcji 14 sztuk na środku ułożyć śliwkę i zlepić bułeczkę.

Gotowe bułki ułożyć na natłuszczonej blaszce, posmarować ubitym jajkiem i posypać kruszonką przygotowaną z podanych składników.

Bułki jeszcze raz odstawić do podrośnięcia.

Piec około 30 min w temp. 170st po upieczeniu przestudzić.