

Świąteczne drożdżówki



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	0,5 kg
mleko	1 szklanka
jajko	2 sztuki
masło	1/2 kostki
drożdże	5 dag
cukier	0,5 szklanki
jajko	do smarowania

masa makowa

suchy mak	250 g
miód	2 łyżki
jajko	2 sztuki
bakalie	
masło	1 łyżka
cukier puder	10 dag
proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki
olejek migdałowy	kilka kropel
mąka krupczatka	1 łyżka

kruszonka

mąka	4 łyżki
cukier	4 łyżki
masło	1/4 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W 1/3 szklanki letniego mleka rozpuszczamy drożdże. Dodajemy do nich łyżkę cukru oraz mąkę. Rozczyn powinien mieć konsystencję śmietany. Gotowy odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu dodajemy do niego ubite z cukrem jajka, pozostałe letnie mleko, mąkę. Całość wyrabiamy około 20 min. Pod koniec wyrabiania dodajemy masło. Ciasto jest gotowe gdy odchodzi od ręki. Gotowe ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce do momentu, a ż podwoi swoją objętość.
- KROK 2 Wyrośnięte wykładamy na stolnicę i wałkujemy na grubość około 1-1,5 cm. Wycinamy koła
- KROK 3 Spodem od szklanki robimy zagłębienie w każdej drożdżówce.
- KROK 4 Drożdżówki umieszczamy na blaszce (6 wchodzi na jedną) , smarujemy roztrzepanym jajkiem,
- KROK 5 nakładamy nadzienie.
- KROK 6 Oprószamy kruszonką i pieczemy około 20 min w 180°C. Jako nadzienia użyłam masy makowej.
- KROK 7 Mak sparzamy. Po wystudzeniu mielimy 2 razy.
- KROK 8 Masło ucieramy z żółtkami i cukrem pudrem.
- KROK 9 Do utartej masy dokładamy stopniowo mak. W dalszej kolejności dokładamy miód, mąkę, proszek do pieczenia, ubite białka oraz bakalie. Na koniec dajemy kilka kropel olejku. Dokładnie mieszamy.
- KROK 10 Składniki przekładamy do miski.
- KROK 11 W dłoniach rozcieramy je tak by powstał kruszonka.
- KROK 12 Idealny przepis na nadchodzące święta:). Urzekają nie tylko wyglądem, ale i smakiem. Jeśli ktoś nie posiada dużo czasu można przygotować je z gotową masą makową, ale oczywiście bardziej polecam robioną!!!