

Drożdżówki z morelami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej, luksusowej + szczypta soli	1,5-2
szkl. ciepłego mleka	1/2-3/4
żółtko jajek	2
g masła	50
czubata łyżka cukru	1
dkg świeżych drożdży	2
ok. 1/2 kg moreli + kilka łyżek cukru + sok z 1/2 cytryny)	nadzienie:
3/4 szkl. cukru pudru + sok z 1 cytryny)	lukier:
szkl. pokruszonych orzechów włoskich	1/3-1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NADZIENIE: Morele umyć, wypestkować, pokroić na mniejsze kawałki. Posypać 4-5 łyżkami cukru i skropić sokiem z cytryny, odstawić na 30 min. a następnie smażyć w rondelku na niedużym ogniu aż owoce się rozpadną, przestudzić.

CIASTO: Drożdże rozkruszyć, dodać cukier i połowę podgrzanego lekko mleka, wymieszać, odstawić na 10-15 min.. Mąkę przesiać z solą, dodać rozczyn, rozpuszczone przestudzone masło, żółtka i wyrabiając dolewać mleko. Wyrabiać aż ciasto będzie odchodziło od naczynia. Odstawić w ciepłe miejsce, przykryte ściereczką, do wyrośnięcia. Ciasto podzielić na ok. 8-12 części, każdą rozwałkować na kółko. Ułożyć je luźno na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pośrodku każdego kólecčka zrobić wgłębienie denkiem szklanki. W to wgłębienie nałożyć porcję nadzienia. Piec ok. 20-30 min. w piekarniku nagrzanym do 200 st. C. Po przestudzeniu posypać obficie orzechami i polać lukrem utartym z cukru pudru z sokiem cytrynowym.