

Lussekatter- Oczy św. Łucji



CUKIERENKAKLEMENTYNKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	750 g
mleko	300 ml
masło	200 g
drożdże	50 g
jajko	2
cukier	150 g
Szafran nitki Prymat	szczypta
rodzynki	
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiać. Mleko podgrzać, o odrobinie rozpuścić drożdże a w reszcie masło. Jajka roztrzepać. Wszystkie składniki oprócz rodzynek połączyć i wyrabiać aż ciasto będzie elastyczne. Odstawić do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta formować wałeczki i zwiijać je w kształt zamkniętej litery S
- KROK 2 W dziurkach po obu stronach umieścić po dużym rodzyнку. Odstawić na kwadrans aby jeszcze wyrosły i piec w 200°C około 15 minut.
- KROK 3 Podawać z mlekiem lub kubkiem kakao.