

Wieńce z dżemem z aronii



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 gram
drożdże świeże	30 gram
mleko 3,2%	3/4 szklanki
cukier waniliowy	
cukier	2 łyżki
masło	60 gram
jajko	2 sztuki
sól	1/2 łyżeczki
dżem	200 gram
płatki migdałowe	50 gram
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże wymieszać z cukrem i mlekiem. Gdy drożdże zaczną pracować dodać mąkę, jajka, cukier waniliowy i sól. Wyrobić gładkie ciasto, pod koniec partiami dodać rozpuszczone masło. Wstawić na 2 godziny do lodówki.
- KROK 2 Rozwałkować na prostokąt o wymiarach 55 / 30 cm. Posmarować dżemem aroniowym i posypać płatkami. Złożyć dwa razy.
- KROK 3 Złożone ciasto pokroić na 10 części.
- KROK 4 Każdą część zwinąć spiralnie 2-3 razy, zlepiać końce i położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

KROK 5

Piec 15 min. w temp. 190 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.