

Drożdżówka z marmoladą i lukrem



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg mąki

10 dag drożdży

2 szkl. mleka

15 dag cukru

5 jaj

szczypta soli

cukier waniliowy

marmolada

cukier puder

kruszonka: margaryna, cukier, mąka

olej 15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

robimy rozczyń drożdże kruszymy dodajemy 2 łyżeczki cukru i troszkę mleka, ale przedtem 2 szkl mleka lekko podgrzać tylko żeby było lekko ciepłe. i wymieszać rozczyń i odstawić. Bierzemy 5 jaj do osobnej miseczki wbić 3 całe jajka i 2 żółtka a 2 białka zostawić do posmarowania drożdżówek. do jajek wsypać 15 dag cukru ok 3\4 szkl, cukier waniliowy, sól i miksować. następnie do rozczyńnu wsypać 1 kg mąki i letnie mleko wyrabiac a następnie ubite jajka wymieszać i na koniec 3\4 szkl oleju i teraz dokładnie wyrobić i odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto urośnie to wziąć troszkę ciasta zrobić długi wałeczek i zawinąć w ślimaczka i tak zrobić z resztą ciasta, następnie posmarować białkiem w środek drożdżówek dodać marmoladę, obsypać kruszonką i wstawić do piekarnika nagrzanego 180 st i piec 20 minut aż się ładnie zrumienią gdy ostygną to do cukru pudru dodać troszeczkę wody polać drożdżówki.