

nidrożdżówki z konfiturą



ANETA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
masło	1/2 kostki
jajko	2
mleko	1/2 szklanki
cukier	4 łyżki
cukier waniliowy	
konfitura	1 szklanka
żółtko jajek	1
drożdże	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiej do miski. Wkrusz drożdże. Wlej pół szklanki letniego mleka. Następnie odstaw do wyrośnięcia. Gdy już wyrosną dodaj jajka utarte z cukrem, cukrem waniliowym i skórką cytrynową. Wyrób ciasto, dodając stopione masło. Pozostaw je na kilkanaście minut, gdy zauważysz że ciasto podwoiło objętość, zagnieć, rozwałkuj (cm, wytnij ciastka np. możesz użyć w tym celu specjalnej foremki do ciastek. Na połowę połów konfitury, resztą nakryj i zlep. Odstaw do wyrośnięcia. Posmaruj roztrzepanym żółtkiem. Posyp cukrem. Piecz ok. 30 min (180°C)