

Drożdżowe serduszka

Autor: **wiola1100**Przepisów: **129** Ocena: **4893**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 3 szklanki
- masło, 0,5 kostki
- drożdże, 5 dag
- jajka, 2 szt
- mleko, 0,5 szklanki
- cukier waniliowy, 1 torebka
- cukier, 5 łyżek
- sól, 1 szczypta
- otarta skórka, 1 cytryna
- gruby cukier do posypania
- mały słoiczek gęstej konfitury
- jajko do posmarowania serduszek

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wsypać do miski, zrobić wgłębienie na środku mąki i wkruszyć drożdże, wlać letnie mleko i wymieszać łyżką z odrobiną mąki. Odstawić do wyrośnięcia. Jajka utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i skórką cytrynową. Wlać do wyrośniętych drożdży i wyrobić ciasto. Na końcu dodać stopione masło. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi objętość zagnieść i ciężko rozwałkować. Wycinać foremką serduszka. Na jedno serduszko nałożyć odrobinę konfitury i przykryć drugim serduszką, zlep brzegi. Odstawić do wyrośnięcia na kilka minut. Wierzch posmarować rozbełtanym jajkiem i posypać cukrem. Piec około 20 minut w 180 stop. Wierzch można posypać cukrem pudrem. Życzę smacznego. Uwaga: zamiast konfitury można dać kostki czekolady.

Twoje notatki do przepisu: