

Drożdżowe z masłem orzechowym



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **539** Ocena: **7396**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 550 g. mąki pszennej
- 250 ml. mleka
- 25 g. świeżych drożdży
- 3 kopiate łyżki cukru
- 2 jaja
- 70 g. masła
- 1/2 słoika masła orzechowego
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Masło należy roztopić. Wszystkie składniki powinny mieć temp. pokojową. Mąkę przesiać.

Do mleka wykruszyć drożdże, dodać cukier i trzy łyżki mąki. Wymieszać i odstawić na 15 minut, przykrywając bawełnianą ściereczką.

Po tym czasie wlać wyrośnięty zaczyn do mąki i wbić jaja. Mieszać a następnie zagnieść ciasto. Pod koniec wlać masło.

Wygniatać jeszcze ok 5 minut.

Umieścić w plastikowej misce, nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na godzinę.

Po godzinie zagniatamy ponownie ok. dwóch minut.

Wałkujemy na duży prostokąt, który smarujemy masłem orzechowym. Zwijamy od strony dłuższego boku. Kroimy plastry o szer. 3 do 4 cm.

Moja tortownica okazała się zbyt mała i kładłam jeden na drugim.

Wkładamy do lekko podgrzanego piekarnika. Pieczemy 20 minut, od momentu gdy moc grzania osiągnie 160*, grzanie nastawiamy tylko od dołu.



Twoje notatki do przepisu: