

Drożdźówka z budyniem

Autor: **Rewia**Przepisów: **1166** Ocena: **10031**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 4 szklanki mąki
- 3 jajka
- 30 g świeżych drożdży
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 60 g masła
- 1 szklanka mleka
- 1 cukier z prawdziwą wanilią
- szczypta soli
- 1 budyń śmietankowy
- 250 ml mleka
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka maku
- jajko do posmarowania drożdżówek

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Przygotowujemy [według rady Hanny Szymkiewicz](#).
- 2 Nadzienie: Budyń gotujemy według przepisu na opakowaniu. Studzimy.
- 3 Wyrośnięte ciasto przekładamy na stolnicę. Odrzywamy po kawałku i toczymy wałeczki o średnicy około 1 cm i długości 25-30 cm. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia skręcamy po dwa wałeczki, nadając im kształt ślimaka. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia.
- 4 W środku każdej drożdżówki robimy, np. dnem szklaneczki, wgłębienie, które wypełniamy budyniem. Smarujemy roztrzepanym jajkiem, posypujemy makiem i na 40 minut wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C.
- 5 Czas przygotowania 95 minut. Cena jednej sztuki około 1,30 zł
- 6 Wartość odżywcza jednej sztuki 284 kcal Białko 6,8 g/Tłuszcz 7,2 g/Węglowodany 48 g

Źródło: Rewia

Twoje notatki do przepisu: