

Drożdźówka z kakao.

Autor: **gogusia**Przepisów: **241** Ocena: **9158**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- pół kilograma mąki pszennej
- 4 łyżki cukru
- 1 jajko
- 25 g drożdży
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 250 ml (1 szklanka) ciepłego mleka
- 2 łyżki roztopionego masła
- polewa: 2 łyżki wody
- 4 łyżki cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka maki pszennej

Sposób przygotowania:

- 1 Do ciepłego mleka kruszymy drożdże, dodajemy cukier zwykły i cukier waniliowy i 2 łyżki mąki, robimy zaczyn. Gdy podrośnie dodajemy roztopione masło, jajko oraz mąkę, wszystko razem wyrabiamy na elastyczne miękkie ciasto, zostawiamy do wyrośnięcia. W międzyczasie robimy polewę, podgrzewamy wodę z cukrem i masłem aż się wszystko rozpuści, dodajemy kakao i mieszamy dokładnie. Do wystudzonej lekko polewy dodajemy maki i dobrze rozcieramy. Podrośnięte ciasto wałkujemy na prostokąt o grubości pół centymetra, na wierzchu smarujemy polewą i składamy po kolei wszystkie boki do środka. Następnie wałkujemy znów na prostokąt o długości jednego boku jak nasza blaszka, i zwijamy w rulon. Wkładamy do blaszki na keks o długości 40 cm. wyłożonej papierem do pieczenia i zostawiamy w ciepłym miejscu by znów podrosło. Pieczemy około godziny w 170 stopniach. Możemy polukrować wierzch sokiem z cytryny i cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: