

Drożdżówki z dżemem



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22230**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- 3 szkl. mąki
- po pół kostki masła i drożdży (5 dag)
- 2 jajka
- ok. pół szkl. mleka
- 4 łyżki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka skórki otartej z cytryny
- 1 szklanka gęstej konfitury (np. wiśniowej)
- 1 żółtko do posmarowania
- 6 łyżek grubego cukru trzcinowego do posypania
- mąka do oprószenia stolnicy

Sposób przygotowania:

- 1 Mąką przesiej do miski. Wkrusz drożdże. Wlej pół szkl. letniego mleka. Odstaw do wyrośnięcia. Następnie dodaj jajka utarte z cukrem, cukrem waniliowym oraz skórką cytrynową. Wyrób ciasto dodając stopione masło. Gdy ciasto podwoi swoją objętość ponownie je zagnieć. Przełóż na lekko oprószonej mąką stolnicę. Rozwałkuj na placek o grubości około 1-2 cm. Foremką w kształcie serca (najlepiej metalową) powycinaj ciastka. Na połowie serduszek połóż po łyżeczce konfitury (w wersji dla dorosłych możesz ją wymieszać z odrobiną wiśniówki). Przykryj pozostałymi ciastkami. Mocno zlep brzegi. Ponownie odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wierzchy ciastek posmaruj roztrzepanym żółtkiem. Posyp cukrem trzcinowym. Ciastka ułóż na przykrytej pergaminem blasze. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 st. Piecz około 30 minut.

Twoje notatki do przepisu: