

drożdżówki z jabłkami



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8427**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- mąka, 1/2 kg
- cukier, 2 łyżki
- drożdże, 50 g
- mleko, 1 szklanka
- cukier waniliowy, 1 łyżeczka
- jajka, 2 sztuki
- kopiaśta łyżka masła
- kruszonka: 100g mąki, 50 g cukru, 50 g masła zagnieść

Sposób przygotowania:

- 1 Masło roztopić. Lekko ciepłe mleko wymieszać z 2 łyżkami cukru, pokruszonymi drożdżami i paroma łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10-15min.
- 2 Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać cukier waniliowy, jajka i wyrośnięty zaczyn. Wyrabiamy ciasto. Podczas wyrabiania dodać płynny tłuszcz i dalej wyrabiać. Następnie przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 3 Gdy ciasto podwoi swoją objętość przełożyć je na stolnicę posypaną mąką i rozwałkować na grubość ok. 2 cm. Z ciasta wykrawamy krążki. Krążki ułożyć w odstępach na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia. Pozostawić na 15 min., aby podrosły. Ciasto posmarować rozkłóconym jajkiem. Na każdym krążku układać obrane połówki jabłek, posypać cynamonem i kruszonką. Piec z nagrzanym piekarnikiem ok. 20 min. w temperaturze 180°C.

Twoje notatki do przepisu: