

Drożdżówki z powidłami



Autor: **slodkisentyment**
Przepisów: 95 Ocena: 1246

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Na około 10 drożdżówek:
- 2 szklanki mąki
- 3 żółtka
- szklanki mleka
- 4 dag drożdży
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 4 łyżki cukru
- 6 dag masła
- 1 szczypta soli
- szłoika powideł (100-150 g)
- Szklanka 200ml

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzewam, masło rozpuszczam. Mąkę, żółtka, cukier, cukier waniliowy i szczyptę soli umieszczam w jednej misce. Wkruszam do tego drożdże i zalewam całość podgrzany mlekiem. Składniki mieszam i kiedy lekko się połączą, dodaję rozpuszczone masło. Ciasto zagniatam na jednolitą masę, przykrywam i odstawiam na 30 minut do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto rozwałkowuję na prostokąt o szerokości ok. 20 cm i grubości 1 cm (długość wyjdzie sama). Połowę rozwałkowanego ciasta smaruję od dłuższej strony powidłami



- 2 i przykrywam nieposmarowaną częścią ciasta. Złożone ciasto kroję na paski o szerokości 4 cm,

jeden koniec przytrzymuję, a drugi skręcam dwa razy. Drożdżówki układam na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiam ponownie do wyrośnięcia na 20-30 minut (w ciepłe miejsce). Następnie smaruję je roztrzepanym jajkiem i piekę w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez 15-20 minut, aż się zarumienią.



- 3 Gdy przestygną, posypuję je cukrem pudrem. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: