

Morelowe poduszeczki

Autor: **Naj**Przepisów: **1732** Ocena: **14725**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 50 dag mąki pszennej
- 10 dag cukru
- 30 dag masła
- 4 dag drożdży
- 1/2 szkl. ciepłego mleka
- 4 żółtka
- 45 dag marmolady morelowej
- mak do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 20 sztuk
- 2 Drożdże rozetrzyj z mlekiem, łyżeczką cukru i łyżką mąki. Zaczyn odstaw na 20 minut. Utrzyj 3 żółtka z pozostałym cukrem. Mąkę przesiej do miseczki. Dodaj zaczyn i utarte żółtka, wyrób. Stop 5 dag masła, przestudź i wlej do ciasta. Wyrabiaj kilka minut. Ciasto przykryj i wstaw na 2 godziny do lodówki.
- 3 Gdy ciasto wyrośnie, rozwałkuj je. Na placku połóż resztę masła. Brzegi zagnij do środka jak kopertę. Złóż na 3 części, rozwałkuj. Schładzaj 30 minut. Czynności składania i wałkowania powtórz jeszcze 2 razy, za każdym razem schładzaj ciasto 30 minut.
- 4 Tak przygotowane ciasto rozwałkuj. Potnij na 20 prostokątów. Na każdy nałóż marmoladę. Złóż na pół. Natnij 3 razy. Posmaruj roztrzepanym żółtkiem. Posyp makiem. Piecz 20 minut w temp. 200°C.

Źródło: Naj

Twoje notatki do przepisu: