

# Pyszne drożdżowki mojej mamy

Autor: **Ewcik**

Przepisów: 4 Ocena: 37



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mleko, 250 ml
- maki, 0,5 kg
- cukier, płaska łyżka
- drożdże, 50 g
- olej, poł szkl.
- proszek do pieczenia, płaska łyżeczka
- jajka, 1 szt.
- marmolada, twarog (wg. upodoban)

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciepłe mleko połączyć z drożdżami. Wsypać czubata łyżkę maki i płaską łyżkę cukru. Bardzo starannie wymieszać rozczyń. odstawić w ciepłe miejsce do wyrosnięcia. Do gotowego rozczyń dodać 0,5 kg przesianej maki wraz z proszkiem do pieczenia. Następnie wbic jajko i wlać olej. Dokładnie zagnieść ciasto na jednolitą masę. Wrazie potrzeby podsypać maki. Ciasto podzielić na 2 części i każdą część rozwałkować na placki o grubości ok 5 mm. Można oprószyć je maki, by się nie przyklejały. Posmarować marmoladą bądź twarogiem wymieszanym z 1 żółtkiem i łyżką cukru. Zwinąć w rulon. Pokroić na grube plastry. Ułożyć farszem do góry i lekko przyklepać. Ułożyć na wyłożonej pergaminem blasze. Odstawić na 30 min. do wyrosnięcia. Piec 20 min w 170°C. Po pieczeniu posypać cukrem pudrem i zająć.

## Twoje notatki do przepisu: