

Świderki drożdżowe



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3738**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 200 g mąki pszennej chlebowej
- 20 g cukru
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka suchych drożdży
- 150 ml ciepłego mleka
- 30 masła, miękkiego
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 **ILOŚĆ:** 8 świderków Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy cukier, drożdże, sól i mieszamy. Następnie wlewamy ciepłe mleko i ponownie mieszamy do połączenia składników. Ciasto wykładamy z miski i na posypanej mąką stolnicy zagniatamy przez ok. 2 min, aż stanie się elastyczne. Po tym czasie dodajemy masło i ponownie zagniatamy przez ok. 6-8 min. Jeśli po tym czasie ciasto będzie mocno kleiło się do dłoni można lekko podsypać mąką. Ciasto przekładamy do miseczki, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 1-1,5 godz. Wyrośnięte ciasto chwilę zagniatamy i dzielimy na 8 równych części, formując kulki. Podzielone ciasto przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 10 min. Następnie każdą kulkę dłońmi formujemy w wałeczek o dł. 20 cm. Składamy na pół i skręcamy w świderki. Zostawiamy pod przykryciem na pół godziny. Smażymy w temp. 170 C z obu stron na złoty kolor. Po usmażeniu odsączymy z tłuszczu i od razu posypujemy lekko cukrem pudrem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: