

Zawijaski z ciasta drożdżowego



Autor: **rodzinka500**
Przepisów: **70** Ocena: **1089**

 > 6 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- mąka 500g
- drożdże 40 g
- cukier 100 g
- masło 100g / roztopione i ostudzone /
- mleko 1/2 szkl. / podgrzane lekko /
- jajka 2 szt.
- żółtko 1 szt.
- cukier wanilinowy 1 op.
- szczypta soli
- Lukier :
- zależy jaką ilość potrzebujemy , np. 5 łyżek cukru pudru , trochę soku z cytryny i dolewamy gorącej wody / np. 2 łyżki / wszystk
- Nadzienie :
- Serowe -potrzebujemy -25 dag twarogu, 1/3 szkl. cukru, aromat wanilinowy , 2 żółtka i 5 dag miękkiego masła .
- Na drugie nadzienie potrzebujemy -cynamon, rodzynki, cukier.

Sposób przygotowania:

- 1 Robimy rozczynek: drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku , dodajemy 1 łyżkę cukru , zostawiamy do wyrośnięcia.Przesiewamy mąkę do miski. Dodajemy rozczynek i stopione masło. Dodajemy jajka , żółtko , cukier / reszta / , cukier wanilinowy i szczyptę soli. Wyrabiamy ciasto i zostawiamy do wyrośnięcia.
- 2 Gdy ciasto podrośnie , kroimy i robimy drożdżówki , cynamonki , co komu się podoba .Rozwałkowujemy część ciasta , ja jeszcze smaruję ciasto trochę miękkim masłem , ale nie koniecznie , i kładziemy np. masę serową na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, można dodać do masy rodzynki.Zawijamy w rulon i kroimy w plastry grubości np. 2-3 cm.Jeśli chcemy z cynamonem , rozwałkujemy kawałek ciasta , też można lekko posmarować masłem posypujemy dość grubo cynamonem, cukrem , można położyć rodzynki, i też zwijamy w rulon. Albo robimy jakieś figurki , kwiatki, gwiazdki. Zostawiamy do wyrośnięcia na blaszce. Pieczemy w temperaturze 175-180 *C , około 15-20 min.Jak trochę przestygną , robimy lukier i polewamy. I to wszystko. Smacznego .

Twoje notatki do przepisu: