

Zielone drożdżówki

Autor: **dorotaw**Przepisów: **16** Ocena: **246**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 10 g świeżych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1/2 szklanki mleka
- 2 żółtka
- 35 g odcisniętego mrożonego szpinaku
- 1 łyżka oleju
- 200 g mąki pszennej
- 2 owoce kiwi

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże pokruszyć do miski, posypać cukrem, rozetrzeć łyżką do uzyskania płynnej konsystencji. Wlać mleko, wymieszać łyżką. Odcisnięty szpinak z olejem zmiksować blenderem, przełożyć do miski z drożdżami. Dodać żółtka i mąkę, wyrobić jednolite ciasto. Odstawić na ok. 1 godz. do wyrośnięcia.
- 2 Przełożyć na podsypaną mąką deskę, rozwałkować na grubość ok. 0.5-1 cm. Małą szklaneczką - literatką - wykrawać kółka. Po wierzchu posmarować wodą. Na każde kółko ułożyć plasterki kiwi lekko go wciskając w ciasto. Zostawić na ok. 10-15 minut do lekkiego wyrośnięcia.
- 3 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180C, piec ok. 15 minut. Można posypać cukrem pudrem lub poleć lukrem.

Twoje notatki do przepisu: