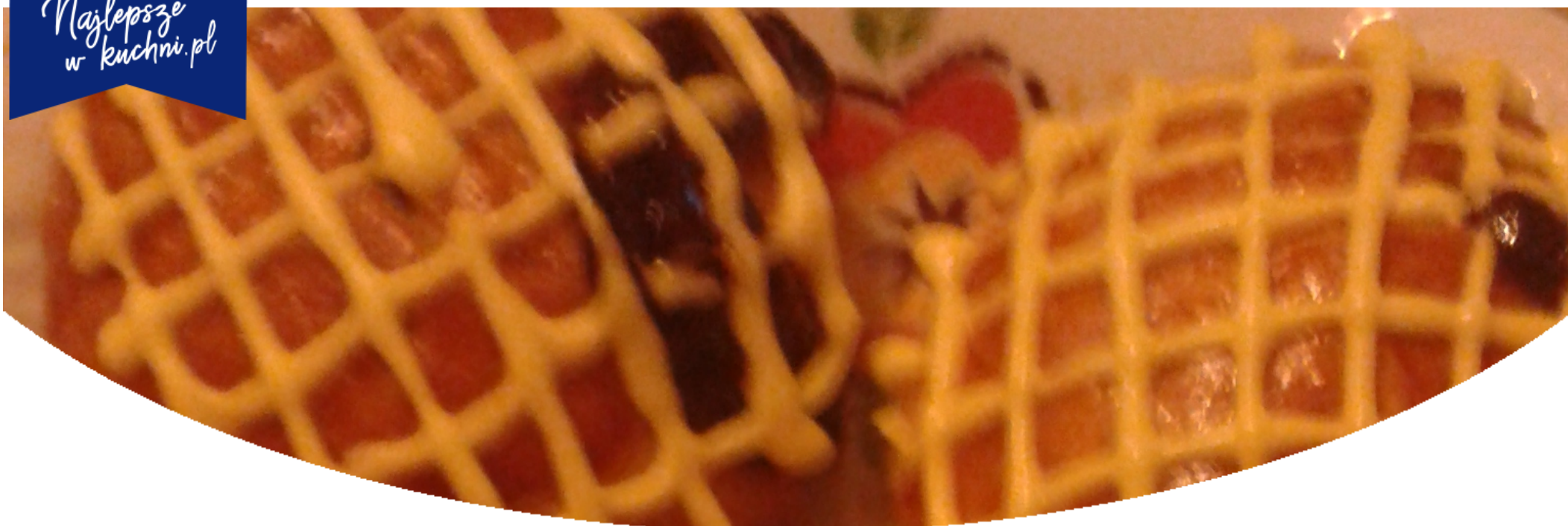




Ciasteczka drożdżowe z konfiturą

Autor: Kamila O

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Drożdże rozcieramy z 3 łyżkami cukru, dodajemy ciepłe mleko i 3 łyżki mąki, mieszamy delikatnie i odstawiamy w ciepłe miejsce, by rozczyzn podwoił objętość.

Krok 2

Następnie do rozczyznu dodajemy przesianą mąkę i rozkłócone jajko, przestudzone masło, 3 łyżki letniej wody, szczyptę soli i pozostały cukier. Wyrabiamy wszystko na elastyczne ciasto, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę do wyrośnięcia.

Krok 3

Wyrośnięte ciasto wyrabiamy na stolnicy posypanej mąką i tworzymy krążki.

Krok 4

Konfiturę układamy na krążkach, delikatnie zawijamy brzegi do środka tworząc kulę. Układamy sklejeniem do spodu. Następnie odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia i pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180°C. Podczas pieczenia smarujemy białkiem. Wystudzone zdobimy lukrem.

Składniki:

3 szkl. mąki pszennej

1 szkl. mleka Łaciate (ciepłego)

2,5 dag drożdży

1 jajko

6 łyżek cukru

10 dag masła Łaciate (rozpuszczonego),

Szczypta soli

1 białko

Konfitura

Lukier