





przepisy.pl

Brioszki waniliowe z rodzynkami



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  170 °C 

Składniki:

- mąka tortowa - 400 gramów
- cukier - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 170 gramów
- ciepłe mleko - 100 mililitrów
- suche drożdże - 7 gramów
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 łyżeczka
- rodzynki - 2 łyżki
- olejek waniliowy - 2 łyżeczki
- alkohol do namoczenia rodzynek - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Rodzynki zalać alkoholem, zostawić na 10 minut i odsączyć na papierowym ręczniku.
2. Do dużej miski przesiać mąkę, dodać cukier, sól, jajka, drożdże, mleko, sól, olejek waniliowy i wymieszać drewnianą łyżką.
3. Zagnieść rękoma do połączenia składników, dodać odsączone rodzynki a także pokrojoną miękką Kasię i wyrobić aż ciasto będzie gładkie i plastyczne.
4. Włożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić na godzinę do wyrośnięcia.
5. Tortownicę 26 – 27 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
6. Wyrośnięte ciasto podzielić na 12 części.
7. Z każdej uformować kulę i ułożyć w tortownicy wyłożonej papierem.
8. Odstawić na 30 minut do wyrośnięcia. Brioszki można upiec również w foremkach do muffinów czy babeczek, ale wtedy trzeba ciasto podzielić na 15 - 16 części.
9. Piekarnik nagrzać do 170 stopni i piec około 35 minut. W połowie pieczenia otworzyć piekarnik i przykryć brioszki folią aluminiową (aby się nie spiekły). Po upieczeniu wyciągnąć z piekarnika i ostudzić.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl