





przepisy.pl

Ciasto drożdżowe z ziemniakami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 2 szklanki
- żółtka - 3 sztuki
- cukier - 150 gramów
- drożdże - 25 gramów
- mleko - 150 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- ziemniaki - 200 gramów
- marmolada
- cukier do oprószenia

Sposób przygotowania:

1. Drożdże wymieszaj z łyżką mąki, łyżką cukru i taką ilością ciepłego mleka, by masa miała gęstość śmietany. Odstaw do wyrośnięcia.
2. Ziemniaki obierz, ugotuj do miękkości, odparuj i przeciśnij przez praskę. Odmierz 200 gram. 2 żółtka ubij z cukrem i solą na puch.
3. Do miski wlej pozostałe mleko (łyżkę zostaw do posmarowania ciasta), wyrośnięte drożdże, ziemniaki i rozpuszczoną Kasię. Wszystko razem wymieszaj. Następnie dodaj ubite żółtka i mąkę.
4. Ciasto przełóż na podsypyany mąką stół i zagnieć, przykryj lnianą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 30 minut do wyrośnięcia.
5. Wyrośnięte ciasto podziel na 12 części. Każdą lekko rozwałkuj, smaruj marmoladą, składaj wzdłuż i zwiń w roladkę. Roladki ułóż w wyłożonej papierem do pieczenia formie do tarty.
6. Ciasto odstaw na 20 minut do wyrośnięcia. Następnie posmaruj roztrzepanym z łyżką mleka żółtkiem, oprósz cukrem i wstaw do nagrzanego do 170°C piekarnika na 40 minut.

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