



przepisy.pl

Drożdżowe koperty z powidłami



 15 minut  Średnie

Składniki:

- drożdże - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- sól - 1 szczypta
- ciepłe mleko - 2 szklanki
- mąka pszenna - 1 kilogram
- cukier - 2 łyżki
- powidła - 2 słoiki
- kwaśna śmietana - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  220 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać do miski, dodać sól. Rozpuścić Kasię, wlać do mąki.
2. Drożdże rozprowadzić małą ilością mleka za pomocą miksera, a resztę mleka dodać do pozostałych składników w misce.
3. Na koniec dodać rozczyn drożdżowy. Ciasto wyrabiać energicznie rękami, do czasu, gdy samo zacznie odchodzić od miski
4. Posypać mąką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Z wyrośniętego i rozwałkowanego ciasta, wykrawać kwadraty 10 cm x 10 cm
5. Nałożyć łyżką powidła i zamknąć placuszek "w kopertę" chwytając za jego cztery rogi.
6. Posmarować każdą kopertę kwaśną śmietaną, by ładnie się załłoczyły.
7. Piec w temp. 220 stopni przez 10 minut. Po wyjęciu z piekarnika można je posmarować lukrem sporządzonym z mleka i cukru pudru.

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