



przepisy.pl

DROŻDŻÓWKA Z JABŁKAMI



60 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna tortowa - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- ciepłe mleko - 0.25 szklanek
- świeże drożdże - 20 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier puder - 2 łyżki

krem

- dżem z jabłek - 1 opakowanie
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Wskazówki pieczenia:



25 minut



200 °C



Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię rozetrzeć palcami z przesianą mąką.
2. Do miseczki z ciepłym mlekiem wsypać szczyptę cukru i drożdże.
3. Jajko ubić z cukrem pudrem, dodać je do mąki z Kasią.
4. Wlać drożdże.
5. Ciasto wyrabiać przez około 10 minut, aż nie będzie się kleiło do ręki.
6. Przełożyć do miski, przykryć folią i wstawić do lodówki na 2 godziny.
7. Piekarnik nagrzać do 200 stopni.
8. Z ciasta uformować drożdżówki wybranej wielkości, umieszczając w środku 5 łyżeczek dżemu z jabłek.
9. Układać na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia.
10. Piec przez 25 minut na złoty kolor.
11. Posypać cukrem pudrem i udekorować owocami.

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