





przepisy.pl

Drożdźówki z budyniem i rodzynkami



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- mąka pszenna - 50 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- cukier - 70 gramów
- drożdże - 50 gramów

nadzienie

- mleko - 450 mililitrów
- cukier - 3 łyżki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- rodzynki - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Zagotować budyń jak na opakowaniu. Dosiłdzić. Wcześniej rodzynki namoczyć w gorącej wodzie. Gdy budyń lekko przestygnie dodać rodzynki do masy i poczekać aż przestygnie.
2. Zrobić rozczyń z drożdży. Do rozczyńnu dodać mąkę, cukier, mleko. Roztopić Kasię. W tym czasie lekko wymieszać łyżką masę, a gdy margaryna przestygnie i będzie letnia dodać do ciasta i wyrobić na gładkie i elastyczne ciasto (ciasto bardzo szybko się wyrabia, praktycznie od razu odchodzi od ręki). Odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.
3. Gdy ciasto jest już wyrośnięte lekko je wyrabiamy 2 raz. Następnie połowę ciasta przekładamy na stolnicę obsypaną mąką i wałkujemy na prostokąt ok 30x25cm. Wlewamy połowę masy i zwijamy jak roladę.
4. Bierzymy nóż umaczany w mące, aby lepiej się kroilo i tniemy ciasto na 9 kawałków. Każdy kawałek od razu kładziemy ścięciem na blachę z papierem. Czynność z 2 połową ciasta powtarzamy tak samo. Pieczemy ok 25 min w 180st C.
5. Wyjmujemy i studzimy na kracie. Ciepłe ślimaczki można poleać lukrem (pół szkl cukru pudru z kilkoma łyżkami mleka). Jak kto woli można od razu zrobić jedną roladę, ja musiałam dzielić na 2 części ponieważ miałam małą blachę 28x30 cm

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