



# Drożdźówki z wiśniami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- mąka pszenna - 50 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki
- drożdże - 4 dekagramy
- ciepłe mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- wiśnie nasączone alkoholem - 1 unit
- białko do posmarowania - 1 sztuka

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  140 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Drożdże wymieszać z ciepłym mlekiem i cukrem, odstawić, aby trochę podrosły.
2. Wlać do mąki, dodać resztę składników (prócz wiśni), wyrobić ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na godzinę.
3. Ciasto wyrobić ponownie, rozwałkować.
4. Wycinać foremkami serca, kółka i inne kształty. Na każdym placuszku rozłożyć trochę wiśni, skleić drugim placuszkiem.
5. Uformowane drożdżówki posmarować białkiem i upiec na złoto w 140°C z termoobiegiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)