





przepisy.pl

Rolada drożdżowa z jabłkami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka pszenna - 50 dekagramów
- drożdże - 3 dekagramy
- cukier - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- jabłko - 1 kilogram
- cynamon - 1 unit
- dżem morelowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. W pierwszej kolejności mleko podgrzewamy na niedużym ogniu. Do podgrzanego mleka dodajemy 1 łyżkę cukru oraz rozdrobnione drożdże. Całość dobrze mieszamy ze sobą, a później masę tą odkładamy.
2. Mąkę mieszamy ze szczyptą soli, cukrem. Do tego wbijamy jajka oraz dodajemy zrobiony wcześniej rozczyn. Do tego dodajemy również rozdrobnioną Kasię.
3. Wszystkie te składniki dobrze mieszamy ze sobą, a następnie ugniatamy na ciasto.
4. Ciasto wkładamy do dużej miski, przykrywamy ściereczką i odkładamy, żeby wyrosło.
5. Jabłka bardzo dokładnie myjemy, obieramy i wycinamy ze środka gniazda nasionek.
6. Jabłka kroimy w małe kawałki.
7. Jabłka mieszamy z dżemem morelowym, a następnie smarujemy tym rozwałkowane ciasto. Ciasto zwijamy na roladę.
8. Formę smarujemy dokładnie tłuszczem i kładziemy zwiniętą roladę.
9. Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni przez około 50 minut.

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