

• DROŻDŻÓWKI Z BUDYNIEM I BRZOSKWINIAMI •

Składniki na ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 1 szklanka mleka
- 0,5 kostki roztopionej i przestudzonej margaryny,
- 50 g Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 0,5 szklanki cukru
- 2 jajka do ciasta

Budyń:

- 0,5 litra mleka
- 1 budyń waniliowy
- Cukier do smaku
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Kruszonka:

- 120 g mąki
- 50 gram cukru kryształu
- 1 cukier waniliowy
- 60 gram masła

Dodatkowo:

- około 10 owoców brzoskwiń.

Przygotowanie:

1. Drożdże rozprowadź w 1/3 szklanki letniego mleka, dodaj do nich łyżkę cukru oraz mąkę – tyle by uzyskać konsystencję śmietany. Następnie rozczyn odstaw do wyrośnięcia.
2. Po wyrośnięciu dodaj do niego jajka ubite z cukrem, pozostałe letnie mleko oraz mąkę. Całość wyrabiaj przez około 20 min. Pod koniec wyrabiania dodaj margarynę, a wtedy ciasto powinno odchodzić swobodnie od ręki.
3. Tak wyrobione ciasto odstaw w ciepłe miejsce, aby podwoiło swoją objętość.
4. Gotowe ciasto rozwałkuj na grubość około 1-1,5 cm. Następnie wytnij w nim koła, a w środku za pomocą spodu od szklanki zrób zagłębienie.
5. Drożdżówki przełóż na blaszkę (6 wchodzi na jedną), posmaruj roztrzepanym jajkiem i nałóż nadzienie.
6. Oprósz kruszonką i piecz około 20 min w 180°C.

Jako nadzienia użyj waniliowego budyniu.

Na każdej drożdżówce, na budyniu utórz połówkę brzoskwini. Całość posyp waniliową kruszonką.

Półowę mleka zagotuj. W drugiej części wymieszaj budyń, oraz mąkę.

Gotując budyń, dosładzaj do smaku. Następnie lekko ostudź.

Składniki kruszonki przełóż do miski i w dłoniach zagnieć kruszonkę.

Brzoskwinię obierz ze skórki, przekrój na półowę i wyjmij z nich pestki.