

• DROŻDZÓWKI Z RÓŻANĄ MARMOLADĄ •

Składniki:

- 3 żółtka
- 1/4 kostki 100 g czyli 25g drożdży
- 1 szklanka mleka
- 5000 g mąki
- 4 łyżki cukru waniliowego z prawdziwej wanilii
- 5 łyżek oleju
- 1 słoiczek marmolady

Przygotowanie:

1. Żółtka utrzyj do białości mikserem, następnie stopniowo dodaj zmielony domowy cukier waniliowy.
2. Dodaj stopniowo olej, mleko z drożdżami rozkruszonymi, mąkę i miksuj, po chwili gdy ciasto jest już gęste wyrabiaj ręką ok 5 min. Zostań do wyrośnięcia na ok. 1 godz.
3. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na cienki placek, połowę posmaruj marmoladą różaną.
4. Następnie część posmarowaną przełóż wolną, po czym radełkiem pokrój na paseczki ok. 2-3 cm.
5. Każdy paseczek skręć wokół własnej osi.
6. Następnie paseczki zawiń znów tworząc ślimaczka, końcówkę najlepiej daj pod spód.
7. Tak przygotowane ułóż na pergaminie i każdą porcję piecz po 20-25 min. w temp. 180°C.