

## • KLASYCZNE DROŻDŻÓWKI Z MARMOLADĄ •

### *Składniki:*

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 75 g masła lub margaryny – rozpuszczonej
- Szczypta soli
- 70 g cukru
- 20 g świeżych drożdży

### *Ponadto:*

- marmolada – 12 łyżek
- jajko roztrzepane z łyżką mleka
- 10 łyżek cukru pudru
- 3 łyżeczki wody

### *Przygotowanie:*

1. Z drożdży zrób rozczyn – pokruszone drożdże wymieszaj z lekko ciepłym mlekiem i dodaj cukier. Dokładnie wymieszaj, aż drożdże się rozpuszczą i zostaw na 15 minut do wyrośnięcia. 2. Mąkę przesiej, dodaj do niej sól, roztopione chłodne masło i rozczyn. Wszystko dokładnie wymieszaj i wyrób sprężyste i miękkie ciasto.

3. Przełóż do oprószonej mąką miski i zostaw do wyrośnięcia na ok. 90 minut. Przykryj ciasto wilgotną ściereczką, żeby nie obeschło.

4. Ciasto podziel na 8 identycznej wielkości kawałków. Każdą część ugnieć i lekko rozwałkuj na okrągły placek.

5. Boki zaawin lekko pod spód, a w środku zrób zagłębienie, do którego dodaj marmoladę – ok. 1,5 łyżki.

6. Zostaw do wyrośnięcia na 15 minut. Przed włożeniem do pieca posmaruj ciasto z każdej strony roztrzepanym jajkiem.

7. Piecz w 220°C przez 10 minut. Po tym czasie drożdżówki będą miały brązowy kolor a w środku będą miękkie i delikatne.

Smacznego.