

• SZNEKI Z GLANCEM I CZEKOLADĄ •

Składniki na cisto:

- 50 dag mąki pszennej
- 1 kostka masła
- 50 dag drożdży
- 3 jajka
- 250 ml mleka
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 tabliczki czekolady gorzkiej lub
- mlecznej
- cukier puder
- ulubiony dżem

Przygotowanie:

1. Drożdże rozetrzyj z ciepłym mlekiem i odstaw do wyrośnięcia.
2. Masło utrzyj z cukrem, jajami, dodaj mąkę, sól i podrośnięte drożdże.
3. Wyrabiaj ciasto i dodaj pokrojoną czekoladę.
4. Z ciasta uformuj cienkie waleczki, zawin je w kształt ślimaka i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
5. Wyrośnięte posmaruj z wierzchu mlekiem i ułóż na papierze do pieczenia.
6. Piecz w temperaturze 180°C przez 25-30 minut.
7. Wystudzone drożdżówki posmaruj odrobiną lukru, bo czekolada daje im słodycz. Dla dekoracji możesz posypać cukrem pudrem lub podać z ulubionym dżemem.