

• DROŻDZOWE MUFFINKI •

Składniki na ciasto:

- 25 g drożdży,
- 125 ml ciepłego mleka,
- 3 łyżki cukru,
- szczypta soli,
- ok. 250 g mąki,
- 1 żółtko,
- 100 g rozpuszczonej margaryny

Dodatkowe składniki:

- stoiczek dżemu czekośliwka (powidła ze
- śliwek z kakao),
- lukier

Przygotowanie:

1. Podgrzej mleko. Drożdże skrusz do miski, zalej ciepłym mlekiem (uwaga: nie może być zbyt gorące). Następnie dodaj cukier, szczyptę soli oraz 1 łyżkę mąki. Wymieszaj i przykryj ściereczką, po czym odstaw na 10 min. w ciepłe miejsce.
2. Rozpuść i ostudź margarynę.
3. Do drożdży dodaj resztę mąki, żółtko oraz margarynę. Wyrabiaj ciasto i zrób z niego kulkę, którą zostaw w misce, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 40 min.
4. Po tym czasie ciasto rozwałkuj na prostokąt, posmaruj dżemem, zawień jak roladę i potnij w 4 cm paski. Tak przygotowane ślimaczki ułóż w foremkach na muffinki uprzednio wysmarowanych masłem lub olejem. Piecz 18-20 min. w 180°C. Po wystudzeniu posmaruj je lukrem.

Z podanej porcji powinno wyjść 14 sztuk.