

# • DROŻDZÓWKI ANTONÓWKI •

## *Składniki na cisto:*

- 50 g drożdży
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 kostki margaryny
- 1/2 kg mąki
- 3 jajka

## *Kruszonka:*

- 3 łyżki płatków owsianych
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka cukru
- 1 jajko
- masło
- bułka tarta

## *Nadzienie:*

- 4 jabłka Antonówki

## *Przygotowanie:*

1. Drożdże utrzyj z ok. 2 łyżeczkami cukru, dodaj 2 łyżki ciepłego mleka i 2 łyżki mąki. Następnie pozostaw do wyrośnięcia.
2. W garnku rozpuść margarynę, dodaj mleko i cukier. Ostudź, jeżeli płyn jest za gorący – musi być ciepły.
3. Przygotowany płyn dodaj do drożdży, później wsyp połowę mąki, jajka i dokładnie wymieszaj.
4. Pozostaw do wyrośnięcia na ok. 30 min. pod przykryciem, a po tym czasie dodaj pozostałą część mąki i wyrób ponownie.
5. Znowo pozostaw na 30 min. do wyrośnięcia, a w tym czasie obierz jabłka, pokrój je w kostkę i przesmaż na wolnym ogniu (możesz podlać niewielką ilością wody, ew. dodaj trochę cukru, jeżeli jabłka są zbyt kwaśne). Po smażeniu przestudź.
6. Ciasto podziel na kawałki i nadziej przesmażonymi jabłkami, po czym włóż do formy na babeczki wysmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą.

*Z podanych składników przygotuj kruszonkę.*

1. Rozbij jajko i posmaruj nim drożdżówki, następnie posyp je kruszonką.
2. Pozostaw na 15 min. pod przykryciem.

*Piecz ok. 35 min. w temperaturze 180°C.*

*Smacznego! :)*