

• DROŻDŻÓWKI Z BUDYNIEM •

Składniki:

- 60 dkg mąki
- 1/2 kostki drożdży
- 2/3 szklanki mleka
- 8 łyżek cukru
- cukier waniliowy
- 2-3 łyżki stopionego masła
- 1 jajko
- szczypta soli
- Nadzienie:
- 40-50 dkg owoców sezonowych
- 2 budynie waniliowe
- 1/2 litra mleka

Przygotowanie:

1. Podgrzej mleko. Do miski wsyp mąkę, cukier, sól, pokruszone drożdże i jajko.
2. Wyrabiaj ciasto dolewając ciepłe mleko, jak już nie będzie się przyklejać do miski dodaj rozpuszczone masło.
3. Ciasto odstaw na ok. 1 godz. do wyrośnięcia.
4. Podziel ciasto na cztery równe kawałki i rozwałkuj na kształt prostokąta.
5. Przygotuj budyni i gorącym posmaruj ciasto. Następnie posyp owocami i odrobiną cukru.
6. Zwiń na kształt rolady (lub zwiń same brzegi, żeby się nie rozeszły).
7. Pokrój ostrym nożem na kawałki i piecz w temperaturze 150°C aż się zezłocą, a gorące posyp cukrem pudrem.