

• DROŻDŻÓWKI Z JABŁKAMI

Składniki:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 80 g masła
- 80 g cukru
- 30 g świeżych drożdży
- szczypta soli
- jabłka prażone w słoiku
- migdały (płatki)
- białko do posmarowania
- cukier puder do oprószenia

Przygotowanie:

1. Podgrzej mleko i wsyp do niego tyżeczkę cukru, mąki i dodaj drożdże. Wszystko wymieszaj i pozostaw do wyrośnięcia.
2. Przesiej mąkę i dodaj resztę cukru, szczyptę soli, zaczyn drożdżowy i miksuj na wolnych obrotach około 3–4 minuty.
3. Następnie wlej rozpuszczone letnie masło i ponownie miksuj około 5–8 minut do momentu, aż ciasto będzie odchodzić od ścianek miski z miksera i będzie gładkie i jednolite.
4. Przykryj ściereczką i odłóż w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
5. Błat lekko oprószyć mąką, a ciasto rozwałkuj na grubość około 4–5 mm. Następnie potnij je w prostokąty o wymiarach 15x10 cm. Na 1/3 części ciasta wytnij paski, rozłóż jabłka i posyp płatkami migdałów.
6. Boki ciasta przy nadzieniu lekko zawiń, dociśnij i zwiń drożdżówki.
7. Ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj białkiem i włóż do nagrzanego piekarnika na 180°C. Piecz około 25 minut.
8. Po upieczeniu przełóż do ostudzenia na metalową kratkę.
9. Zimne drożdżówki oprószyć cukrem pudrem lub polej lukrem. Jabłka możemy zastąpić nutellą, dżemem lub powidłami.