

# • MALINOWO - CZEKOLADOWY PRZYSMAK •

## *Składniki na ciasto:*

- 20 g świeżych drożdży lub 7 g suszonych
- 125 ml ciepłego mleka
- 50 g cukru pudru
- mała szczypta soli
- 280 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 2 żółtka
- 50 g miękkiego masła

## *Nadzienie*

- 60 g białej czekolady
- 40 g obranych migdałów
- 1 łyżka cukru waniliowego
- ok. 100 g świeżych malin

*do posmarowania: jajko z mlekiem*

*do posypania kruszonka: margaryna*

*z cukrem brązowym i mąką*

## *Przygotowanie:*

1. Do dużej miski wsyp sól i przesiej mąkę. Zrób dołek, do którego wsyp cukier puder. Następnie pokrusz drożdże i wlej ciepłe mleko. Delikatnie wszystko wymieszaj w dołku robiąc w ten sposób ruchy. Miskę przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 15 minut.
2. Do małej miseczki wbij jajka i roztrzep widelcem.
3. Wyrabiaj ciasto do uzyskania gładkiej masy przez ok. 10 minut, następnie wlej rozpuszczone masło i wyrabiaj jeszcze ok. 5 minut. Ciasto będzie rzadkie, ale będzie przywierać do ręki.
4. Ciasto pozostaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę, aż trzykrotnie zwiększy swoją objętość.
5. Z ciasta uformuj kulki, zrób w środku dołek do którego wsyp odrobinę bułki tartej, maliny oraz białą czekoladę.
6. Odstawiamy na 15 minut.
7. Posmaruj roztrzepanym jajkiem z mlekiem i posyp kruszonką.
8. Następnie wstaw do piekarnika i piecz ok. 25 minut w temperaturze 180°C.