

• MAŁPI CHLEBEK •

Składniki:

- 500g mąki pszennej,
- 20g Drożdży Babuni do słodkich wypieków,
- 1 szklanka mleka,
- pół szklanki wody,
- 50 g cukru,
- łyżeczka soli,
- 30 g przestudzonego masła.

Przygotowanie:

1. Z drożdży, łyżki cukru, 1/4 szklanki mleka i trzech łyżek mąki zrób rozczyn i odstaw na pół godziny.

2. Mąkę wymieszaj z rozczynem, dodaj resztę składników, pamiętaj żeby masło dodać na samym końcu. Następnie wyrób ciasto.

3. Po wyrobieniu ciasto formuj w kulę, wkładam do miski, przykrywam ściereczką i odstawiam na ok. 1,5 godziny.

Biorę formę jak na babkę i wysmarowuję masłem. Roztapiam ok. 100g masła. Mieszam szklankę cukru trzcinowego z łyżką cynamonu. Z ciasta odrywam kawałki i formuję małe kulki (za oryginalnym przepisem "połowa piłeczki pingpongowej"), obtaczam w maśle i cukrze, układam w formie. Po ułożeniu ponownie przykrywam szmatką i odstawiam na ok. godzinę. Wstawiam do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 30 minut. Ważne aby po upieczeniu chlebek od razu przełożyć na talerz i zdjąć formę bo gdy karmelizowany cukier wystygnie będzie to bardzo trudne.