

Róże drożdżowe



Składniki

500 g - mąka pszenna
30 g - świeże drożdże
250 ml - mleko
1 szt. - jajko
75 ml - olej
1 szczypta - sól
1 szt. - cukier waniliowy

Opis wykonania

Różyczki drożdżowe - pięknie wyglądają, super smakują ! Idealne na śniadanie jak i na podwieczorek. Do kawy lub kubka ciepłego mleka . Polecam !

Przygotowanie rozczyну : Pokruszone drożdże mieszamy z łyżeczką cukru, łyżką mąki i odrobiną ciepłego mleka – odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 15 minut.

Następnie wszystkie składniki mieszamy z rozczyinem i dokładnie wyrabiamy zwarte, gładkie ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawimy w ciepłe miejsce. Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyciągamy je na blat i ponownie zagniatamy, po czym rozwałkowujemy na grubość około 5 mm. Szklanką wycinamy okręgi. Bierzemy 1 okrąg, połowę smarujemy roztopionym masłem, nakładamy 2 okrąg, ponownie smarujemy masłem i nakładamy 3 okrąg. Zwijamy, kroimy na dwie części. Powstaje nam różyczka :)

Uformowane różyczki układamy na blaszce, po czym odkładamy je w ciepłe miejsce na około 10 minut. Po tym czasie każdą różyczkę smarujemy roztrzepanym żółtkiem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190 stopni na około 30 minut.

Upieczone różyczki pozostawiamy do wystudzenia i posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego !