

drożdżowe serca



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2743**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250 ml maślanki
- 120 g roztopionego masła
- 500 g mąki pszennej /użyłam orkiszowej/
- 60 g cukru /pół na pół biały i drobny brązowy/
- 15 g drożdży /świeżych/
- 2 łyżeczki skórki z cytryny /wyparzonej i wyszczotkowanej/
- szczypta soli
- 4 łyżki miodu
- 2 łyżki cynamonu i 1 łyżeczki świeżo startej gałki muszkatołowej
- rozkłócone z łyżką mleka jajo /do posmarowania/

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowuję rozczyń – drożdże mieszam z 2 łyżkami letniego mleka i łyżeczką cukru, do uzyskania jednolitej cieczy.
- 2 Roztopione masło mieszam z maślanką. W dużej misce łączę mąkę z cukrem, skórka cytryny masło-maślanką i rozczyńem. Zagniatam ciasto i wyrabiam na oprószonym mąką blacie przez około 10-15 minut. Ciasto powinno być gładkie. Przekładam je do miski i przykrywam ściereczką. Odstawiam w ciepłe miejsce i czekam na podwojenie objętości.
- 3 Oprószam mąką blat. Ciasto staram się rozwałkować na prostokąt. Powierzchnię smaruję miodem. Posypuję cynamonem i gałką muszkatołową. Rozcinam na 8 pasków. Każdy pasek zawijam w spiralę, łamię na palcu w połowie /to będzie dół serca/ i sklejam końcówki u góry, starając się jednocześnie uformować górne sercowate półdupki. Takie serducho układam na blasze wyłożonej papierem – czynność powtarzam z każdym z pasków.
- 4 Każde serce smaruję jajem i mlekiem. Dwukrotnie. Odstawiam w ciepłe miejsce do podrośnięcia. W tym czasie nastawiam piekarnik na 170 stopni Celsjusza.
- 5 Jak serca się napuszą, posypuję brązowym cukrem. Piekę 15-20 minut. Do ładnego zarumienienia. Studzę.

Twoje notatki do przepisu: