

Drożdżowe serduszka



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **221** Ocena: **3400**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 250 ml mleka
- 42 g drożdży
- 100 g cukru
- 40 g masła
- 500 g mąki
- 3 żółtka
- 2 łyżki rumu
- szczypta soli
- dodatkowo: tłuszcz do smażenia
- cukier
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże wkruszyć do letniego mleka i wsypać łyżkę cukru. Nakryć ściereczką i zostawić na 10 minut, aż drożdże ruszą.
- 2 Masło rozpuścić w garnuszku i zostawić do ostygnięcia, nie może być za gorące. Do roztworu wsypać mąkę i żółtka. Posypać solą po żółtkach. Dodać rum i rozpuszczone i ostudzone masło i wszystko bardzo dobrze wymieszać. Uformować kule z ciasta, nakryć miskę ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, żeby ciasto wyrosło.
- 3 Ciasto jeszcze raz pognieść i rozwałkować na 2 cm. Wycinać foremką 8- 10 cm serduszka. Kłaść na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i zostawić na 10 minut do wyrośnięcia. Ewentualnie naciąć nożem, żeby zachować kształt serca. Tłuszcz rozgrzać do 175 stopni.
- 4 Serduszka smażyć porcjami i wyłożyć na papierowy ręcznik. Cukier wymieszać z cukrem waniliowym. Gorące serduszka natychmiast obtaczać w cukrze z obu stron.



Twoje notatki do przepisu: