

Zakręcona drożdżówka z nadzieniem orzechowym



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **279** Ocena: **1766**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ciasto drożdżowe
- mąka pszenna Typ 500 400 g
- cukier 180 g
- masło 150 g
- mleko 3,2% 100 ml
- świeże drożdże 50 g
- jajka 3 szt.
- nadzienie orzechowe
- orzechy mielone 100 g
- cukier 20 g
- Mąka ziemniaczana 20 g
- białka 2 szt.
- Lukier
- Cukier puder 150 g
- woda 40 ml
- Sok z cytryny 40 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto drożdżowe: Przygotowujemy rozczyn. Świeże drożdże mieszamy z 3 łyżkami cukru, mąki i 20 ml ciepłego mleka. Przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut do wyrośnięcia. Masło rozpuszczamy. Studzimy. Mąkę i cukier łączmy ze sobą. Dodajemy jajka, ciepłe mleko, masło i wyrośnięte drożdże. Mieszamy. Zagniatamy ciasto. Odstawiamy w ciepłe miejsce na dwie godziny.
Nadzienie orzechowe: Orzechy mielimy. Zimne białka ubijamy na sztywno. Dodajemy cukier. Miksujemy. Dodajemy mąkę ziemniaczaną. Miksujemy. Dodajemy mielone orzechy. Mieszamy. Wyrośnięte ciasto dzielę na dwanaście części. Każdy kawałek ciasta wałkuję. Na środku układam dwie łyżki farszu. Zawijam rulon, który łączę dwa końce. Układam na blaszce. Piekę bułki około 20 minut w 170 stopniach. Studzę.
Lukier: Cukier puder, sok z cytryny i wrzącą wodę łączę ze sobą. Dekoruję upieczone bułki.
- 2 Zapraszam na mojego bloga !

Twoje notatki do przepisu: