Ciasto drożdżowe na śmietanie

MagdalenaKK

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna typ 450 - 3 szklanka
- mąka pszenna typ 450 - 3 łyżka
- świeże drożdże - 50 g
- jaja - 2 szt.
- drobny cukier - 3/4 szklanka
- ciepłe mleko - 3/4 szklanka
- śmietana 18% - 200 ml
- roztopione i ostudzone masło - 150 g
- sól - 1 szczypta
- daktyle - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota kuchennego wkruszamy drożdże. Dodajemy 3 łyżki mąki i 2 łyżki cukru. Całość zalewamy ciepłym mlekiem i mieszamy do rozpuszczenia drożdży i cukru. Rozczyn zostawiamy w ciepłym miejscu, aby się dobrze spienił.

KROK 2: Do gotowego rozczynu dodajemy resztę składników. Całość wyrabiamy za pomocą haka na gładkie ciasto. Odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości na ok. 1,5 godziny.

KROK 3: Ciasto należy ponownie wyrobić i dodać do niego kilka pokrojonych daktyli. Następnie należy uformować bułeczki - większe i mniejsze. Przełożyć do wysmarowanych masłem kokilek. Zostawić do czasu, aż pięknie wyrosną i upiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza na złoty kolor.