Drożdżówki z ananasem i orzechami

Stokrotka

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 3 szklanka
ciepłe mleko - 1 szklanka
żółtka - 2 szt.
masło - 10 dag
cukier - 5 dag
drożdże świeże - 4 dag
sól - 1 łyżeczka
cukier z wanilią - 1 łyżka
Kruszonka: -
mąka tortowa - 1 szklanka
masło - 10 dag
cukier - 10 dag
mak niebieski - 3 łyżka
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
Pozostałe dodatki: -
jajko - 1 szt.
cukier z wanilią - 1 łyżeczka
orzechy włoskie - 10 dag
ananasy pokrojone w puszce - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Drożdżówki można przygotować ze świeżymi ananasami pokrojonymi w kostkę.
Drożdżówki z migdałową kruszonką i ananasami to pyszne śniadanie lub kolacja. Pieczone orzechy dodają im niepowtarzalnego smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać w 1/3 szklanki letniego mleka z łyżką cukru i kilkoma łyżkami mąki. Rozczyn powinien mieć konsystencje śmietany.
Przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
Po wyrośnięciu dodać pozostałe letnie mleko, żółtka, cukier i mąkę, wymieszaną z solą.
Wyrabiać około 15 minut. Pod koniec dodać rozpuszczone, przestudzone masło.
Gotowe ciasto odstawić w ciepłe miejsce do momentu, aż podwoi swoją objętość.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę i rozwałkować na grubość 1-1,5 cm. Wyciąć krążki.

KROK 3: Wszystkie składniki kruszonki przełożyć do miski i palcami rozcierać tak by powstała kruszonka.

KROK 4: Krążki ciasta ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, pozostawić do wyrośnięcia. Dnem szklanki zrobić zagłębienie, brzegi posmarować jajkiem wymieszanym z cukrem waniliowym.

KROK 5: Włożyć porcję osączonych z syropu ananasów.

KROK 6: Po wierzchu posypać kruszonką i posiekanym orzechami.

KROK 7: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 20 minut.