




## Drożdżówki z czekoladą

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 150 min

 20 porcji

### Składniki:

mąka pszenna - 1 kg

masło - 200 g

jaja - 6 szt.

cukier trzcinowy - 8 łyżka

mleko - 1 szklanka

drożdże świeże - 100 g

krem czekoladowy - 1 szklanka

### Dodatkowe info:

Zawsze robię tak dużą ilość i połowę od razu po ostudzeniu zamrażam. Z tych składników wychodzi ok. 60-65 bułek.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Z drożdży, łyżki cukru i ciepłego mleka przygotować rozczyń, odstawić na 10 minut. Masło rozpuścić, jajka wybić do miski, oddzielając jedno białko do posmarowania bułek. Do jajek dodać pozostały cukier, roztrzepać rózgą lub mikserem. Do dużej miski wsypać mąkę (ja przesiewam przez sitko). Do mąki dodać wszystkie składniki, łącznie z rozczyńem. Wyrobić gładkie ciasto, które będzie odchodziło od dłoni. Odstawić na 50 minut do wyrośnięcia. Po tym czasie podzielić na trzy części, każdą rozwałkować na prostokąt, posmarować kremem czekoladowym.

**KROK 2:** Zwinąć wzdłuż dłuższego boku, pokroić na 2 cm kawałki. Układać na papierze do pieczenia, posmarować roztrzepanym białkiem. Odstawić na kolejne 10 minut. Piec

w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez  
18-20 minut.