



Drożdżówki z kremem jaglanym

 Jadowita

Polecane na: [lunchbox](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 8 porcji

Składniki:

Kasza jaglana sucha - 1/2 szklanka	Mąka pszenna (na zaczyn) - 1 łyżka
Napój ryżowy (mleko ryżowe) - 1 i 1/3 szklanka	Mąka pszenna - 1 i 1/2 szklanka
Cukier kokosowy - 1 łyżka	Masło - 1 łyżka
Cynamon - 1/4 łyżeczka	Jajko - 1 szt.
Miód wielokwiatowy - 1 łyżka	Cukier trzcinowy drobny - 1 łyżka
Napój ryżowy (na zaczyn) - 1/2 szklanka	Sól morską drobna - szczypta
Cukier trzcinowy (na zaczyn) - 1 łyżka	Dżem porzeczkowy gęsty - trochę
Drożdże świeże (na zaczyn) - 20 g	Migdały w płatkach - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną opłukać na sicie wrzącą wodą. Do garnuszka wlać napój ryżowy i ugotować na nim kaszę (na wolnym ogniu) z dodatkiem cukru kokosowego oraz cynamonu. Po 12-15 minutach kasza powinna już wchłonąć płyn i być ugotowana. Ostudzić kaszę i zmiksować na gładką masę. Po czym dodać miód i dokładnie wymieszać.

KROK 2: Napój ryżowy na zaczyn wlać do garnuszka i podgrzać. Do ciepłego napoju dodać cukier, mąkę oraz drożdże. Wszystko dokładnie wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce, aby zaczyn zaczął pracować.

KROK 3: Masło roztopić, jajko rozkłócić widelcem. Odstawić, aby nabrały temperatury pokojowej.

KROK 4: W misce umieścić mąkę, dodać szczyptę soli, cukier, prawie całe rozkłócone jajko (zostawić trochę do posmarowania bułek), roztopione masło oraz wyrośnięty zaczyn drożdżowy. Całość dokładnie wyrabiać kilka minut. Ciasto powinno być gęste i odstawać od ręki. Gdyby było zbyt rzadkie dodać odrobinę mąki. Gotowe ciasto uformować w kulę, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

KROK 5: Kiedy ciasto będzie już gotowe (powinno podwoić swoją objętość), wyrobić jeszcze raz. Podzielić je na 8 równych części. Uformować z nich kulki i rozłożyć je w odstępach

na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
Każdą kulkę ciasta przygnieść dnem szklanki
robiąc wgłębienie.

KROK 6: Do każdego wgłębienia nakładać
porcję kremu jaglanego, a na krem niewielką
porcję dżemu z porzeczek. Brzegi bułek
posmarować pozostawionym rozkłóconym
jajkiem. Wierzch bułek posypać rozkruszonymi
płatkami migdałowymi.

KROK 7: Bułki piec w piekarniku nagrzanym do
160 stopni przez 20 minut, aż brzegi będą ładnie
przyrumienione.