




Drożdżówki z różą i borówkami

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka	cukier - 10 dag
mąka kukurydziana - 1 szklanka	masło - 10 dag
mleko ciepłe - 200 ml	żółtko jajek - 1 szt.
żółtka jajek - 3 szt.	ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
masło - 8-10 dag	Dodatkowo: -
cukier - 8-10 dag	marmolada - 1 szklanka
drożdże - 3 dag	konfitura z płatków róży - 0,5 szklanka
ekstrakt waniliowy - 1 łyżka	borówka amerykańska - 2 szklanka
sól - 0,5 łyżeczka	mleko - 3 łyżka
Kruszonka: -	cukier z wanilią - 1 łyżeczka
mąka tortowa - 1,5 szklanka	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło roztopić, ostudzić. W misce rozetrzeć drożdże z cukrem, dodać dwie łyżki mąki, wlać 1/3 szklanki letniego mleka, wymieszać. Odstawić pod przykryciem do wyrośnięcia. Do drugiej miski przesiać obie mąki, wymieszać z solą, dodać resztę cukru oraz wyrośnięty zaczyn i mleko, wymieszać drewnianą łyżką. Połączyć letnim masłem i wyrabiać około 15 minut. Oprószyć mąką, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Kruszonka:
Mąkę, cukier, żółtko, masło i ekstrakt włożyć do miski, rozcierać palcami do momentu powstania pokruszonego ciasta.

KROK 3: Wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę posypaną mąką, rozwałkować na grubość 1,5-2 cm. Foremką lub dużym kubkiem wykrawać krążki, ułożyć na wyłożonej papierem

do pieczenia blaszce, odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut, przykryć ściereczką.

KROK 4: Marmoladę wymieszać z konfiturą. W każdym krążki dnem kubka zrobić wgłębienie, włożyć porcję marmolady z różą.

KROK 5: Na wierzch włożyć porcję borówek. Brzegi ciasta posmarować mlekiem wymieszanym z cukrem waniliowym, posypać kruszonką.

KROK 6: Blaszkę z drożdżówkami włożyć do piekarnika nagrzanego do 175 °C piec około 20-25 minut.