Dyniowe drożdżówki z borówkami i rabarbarem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

130 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 3 szklanka
mleko - 200 ml
drożdże - 3 dag
żółtka - 2 szt.
masło - 10 dag
mus z dyni - 15 dag
cukier - 10 dag
cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
sól - 1 łyżeczka
Kruszonka -
mąka pszenna - 20 dag
masło - 10 dag
cukier - 10 dag
żółtka - 2 szt.
ziarenka z laski wanilii - 1/2 szt.
Dodatkowo: -
borówka amerykańska - 1,5 szklanka
rabarbar - 2-3 laska
cukier z wanilią - 1 łyżeczka
cukier - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kruszonka:
Do miski przesiać mąkę, dodać masło, żółtka, cukier i wydrążone ziarenka z laski wanilii.

KROK 2: Palcami rozcierać tak, aby powstały okruchy ciasta, przykryć, odłożyć do lodówki.

KROK 3: Ciasto
Drożdże rozpuścić w łyżce cukru, dodać kilka łyżek ciepłego mleka, łyżkę mąki, wymieszać, odłożyć na 10-15 minut.

Masło rozpuścić, połączyć z pozostałym mlekiem.

Do miski przesiać mąkę, wymieszać z solą, wlać mleko z masłem, dodać żółtka, puree z dyni, pozostały cukier, cukier z wanilią i rozczyn drożdżowy, wymieszać łyżką. Przykryć i odłożyć

w ciepłe miejsce na 15-20 minut.

KROK 4: Następnie ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, przerobić, włożyć ponownie do miski, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na godzinę.

KROK 5: Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować, wykroić krążki. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut.

Na środku każdego krążka dnem szklanki zrobić wgłębienie, brzegi posmarować białkiem wymieszanym z cukrem z wanilią. Włożyć porcję borówek i pokrojony rabarbar, oprószyć cukrem.

KROK 6: Po wierzchu posypać kruszonką. Blaszkę z drożdżówkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 25 minut.