# Krążki z ciasta drożdżowego

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

## Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- masło - 10 dag
- śmietana - 100 ml
- mleko - 100 ml
- jajka - 3 szt.
- drożdże świeże - 3 dag
- cukier - 10 dag
- sól - 0,5 łyżeczka

## Dodatkowe info:

Upieczone krążki można oprószyć cukrem pudrem z wanilią.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Drożdże pokruszyć do miski, wymieszać z ciepłym mlekiem i 2-3 łyżkami mąki, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia. 2 żółtka utrzeć z cukrem do białości. Białka ubić na sztywną pianę. Do rozczynu wsypać pozostałą, przesianą mąkę, szczyptę soli, żółtka, śmietanę, białka i roztopione, przestudzone masło, dokładnie ciasto wyrobić. Przykryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie z ciasta formować wałeczki i zwinąć w krążki. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec na złoty kolor w temp 180 stopni.