# Majorkańskie drożdżówki Ensaimadas :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **hiszpańska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

## Składniki:

- Mąka pszenna - 700 g
- Mleko - 200 ml
- Drożdże - 50 g
- Olej/Oliwa - 150 ml
- Cukier - 150 g
- Sól - szczypta
- Kacze jajka/kurze - 3/4-5 szt.
- Do posypania: cukier puder i cynamon -

## Dodatkowe info:

Troszkę kuchni hiszpańskiej :) Na pewno nie dietetycznie, ale na pewno bardzo smacznie :) Nieco inne od polskiego ciasta drożdżowego. Stanowczo bardziej tłuściejsze, mniej słodkie, i bardzo pulchniutkie :)

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Do ciepłego mleka dodajemy łyżkę cukru i drożdże, mieszamy do rozpuszczenia się składników i odstawiamy na 15 minut.

*KROK 2:* Do połowy mąki (350g) dodajemy nasze drożdże i wyrabiamy ciasto, które ostawiamy na 1 godzinę.

*KROK 3:* Następnie do wyrośniętego ciasta dodajemy pozostałe składniki, z tym że olej bądź oliwę dodajemy stopniowo i wyrabiamy ciasto, odstawiamy na pół godziny.

*KROK 4:* Kiedy ciasto już odpoczęło, dzielimy je na 3 części. Podsypując mąką wałkujemy rękoma każdy kawałek, aby przyjął formę rulonu, a następnie zwijamy go w takiego ślimaka.

*KROK 5:* Takie ślimaczki układamy na blasze wyłożoną papierem i niestety z powodu dużej ilości tłuszczu pozostawiamy do wyrośnięcia na całą noc. Ale za to nad rankiem wstawiamy do piekarnika na 150 stopni na 15 minut, a następnie na 180 stopni na 10 minut. Jeszcze cieplutkie zajadamy przy porannej kawce.