




Migdałowe drożdżówki z owocami i kruszonką

 Renixx

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| mąka pszenna tortowa - 3 szklanka | masło - 10 dag |
| mąka migdałowa - 0,5 szklanka | cukier - 10 dag |
| drożdże suche - 3 łyżeczka | żółtko - 1 szt. |
| mleko ciepłe - 1 szklanka | ekstrakt waniliowy - 0,5 łyżeczka |
| masło - 5 dag | Dodatkowo: - |
| aromat migdałowy - 0,5 łyżeczka | borówki amerykańskie - 2 szklanka |
| żółtko - 3 szt. | maliny - 1 szklanka |
| cukier - 10-15 dag | jajko - 1 szt. |
| Kruszonka: - | cukier - 1-2 łyżka |
| mąka pszenna tortowa - 1 szklanka | |

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić, ostudzić.

Mąkę pszenną przesiać z mąką migdałową wymieszać z drożdżami. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z ciepłym mlekiem, dodać do mąki i wyrabiać około 10 minut. Pod koniec dodać masło i jeszcze chwilę wyrabiać. Następnie przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 40 minut.

KROK 2: Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować na grubość 1 cm, wyciąć krążki. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, przykryć, odłożyć w ciepłe miejsce na 10-15 minut.

KROK 3: Kruszonka:

Mąkę połączyć z cukrem dodać masło, ekstrakt i żółtko, rozcierać palcami tak, aby powstały grudki ciasta.

KROK 4: W wyrośniętych krążkach ciasta szklanką zrobić wgłębieni, a brzegi posmarować rozbełtanym jajkiem. Włożyć porcję owoców, opcjonalnie oprószyć cukrem i posypać kruszonką.

KROK 5: Blaszkę z drożdżówkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.