Słodkie serduszka

Pasjonatka

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

- Mąka tortowa - 250 g
- Masło - 100 g
- Mleko 3,2 % - 1/4 szklanka
- Drożdże - 50 dag
- Jajka - 1 szt.
- Mus morelowy Alce Nero - 150 g
- Żółtko - 1 szt.
- Cukeir waniliowy - 1 opakowanie
- Sól - 1 szczypta
- Cukier - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondelka z ciepłym mlekiem dodać drożdże, wymieszać, odstawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Do wyrośniętego rozczynu dodajemy przesianą przez sitko mąkę, szczyptę soli, jajko i żółtko, 2 łyżki cukru. Wszystko wyrabiamy.

KROK 3: Do tego wyrobionego ciasta dodajemy przestudzone masło i łączymy z ciastem do powstania jednolitej masy i wyrabiamy.
Następnie gotowe ciasto zostawiamy do wyrośnięcia na około 1h w ciepłym miejscu.

KROK 4: Ciasto wałkujemy na stolnicy na prostokąty o grubości około 0,5 cm.
Cały prostokąt smarujemy musem morelowym połączonym z 1 łyżeczką marmolady wieloowocowej.
Tak posmarowany prostokąt zwijamy w rurkę, składamy na połowę i łączymy oba końce. Potem nacinamy ciasto do połowy i skręcamy, można zrobić świderki lub serduszka. Na wierzchu posmarować roztrzepanym białkiem.
Piec w nagrzanym piekarniku 180 stopni przez 30 minut.