Zawijana drożdżówka kakaowa :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- Mleko - 200 ml
- Drożdże - 50 g
- Mąka pszenna - 600 g
- Miękka margaryna - 1/4 kostka
- Jajka - 2 szt.
- Cukier - 150 g
- Kakao - 2 łyżka
- Ciepłe mleko - kilka łyżka
- Kruszonka: Margaryna - 1/4 kostka
- Cukier - 2 łyżka
- Mąka - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Zapraszam na pachnącą, aromatyczną, mięciutką w środku i chrupiącą na zewnątrz (za sprawą kruszonki) drożdżóweczkę :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początku podgrzewamy mleko, w którym rozpuszczamy cukier, następnie dodajemy drożdże i mieszamy aż się rozpuszczą. Odstawiamy na ok. 5 min.

KROK 2: Do miski wsypujemy składniki na ciasto, ale bez kakao! Następnie wlewamy drożdże i wyrabiamy ciasto. Po odpowiednim wyrobieniu, ciasto dzielimy na 2 części, jedną odstawiamy a do drugiej dodajemy kakao wcześniej rozpuszczone w mleczku :) i wyrabiamy aż ciasto nabierze jednolitego, kakaowego koloru.

KROK 3: Jasną połowę ciasta rozwałkujemy na okrągły placek średniej grubości i to samo robimy z ciemnym. Ciemne kładziemy na jasne, bądź jak ktoś woli na odwrót :) i zawijamy w roladę.

KROK 4: Wkładamy do blaszki wyłożonej papierem i odstawiamy do jego wyrośnięcia na 25-30 minut. Kiedy ciasto nam podrośnie smarujemy je żółtkiem rozmieszanym z odrobiną ciepłej wody, aby nabrało ładnego koloru i kruszonka się przykleiła.

KROK 5: Składniki na kruszonkę wyrabiamy aż składniki się połączą w małe, niekształtne kulki (na pewno wiecie o co mi chodzi ;D) Posypujemy. Wstawiamy do piekarnika najpierw na 30 minut 150

stopni, a potem na kolejne 20 minut podkręcamy do 180 stopni. Proponuję zjeść jeszcze cieplutkie z kubeczkiem zimnego mleka :)