Pierożki drożdżowe z czarnymi porzeczkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2854 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

4 dag drożdży,

2 jaja,

5 dag (3 łyżki) cukru szczypta soli,

3/4 szklanki mleka,

13 dag margaryny,

kilka łyżek porzeczek świeżych lub mrożonych odcedzonych z soku,

1 łyżka tartej bułki,

cukier do porzeczek do smaku,

białko do smarowania pierożków,

tłuszcz do blachy

Wszystkie składniki ciasta włożyć do miski razem z rozkruszonymi drożdżami i stopionym ciepłym tłuszczem. Dokładnie wyrobić ciasto. Przykryć czystą ściereczką i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnice, rozwałkować prostokąt grubości około 1/2 cm i podzielić na kwadraty o boku 8-10 cm Na środku każdego kwadratu kłaść porzeczki wymieszane z cukrem i tartą bułką. Rogi kwadratu zlepiać na wierzchołku. Pierożki układać dość luź no na wysmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić do wyrośnięcia. Posmarować je rozbitym białkiem i posypać grubym cukrem. Piec w średnio gorącym piekarniku około 30 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>