Buchty drożdżowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4415 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

3 żółtka,

1 jajo,

15 dag (8 łyżek) cukru,

5 dag drożdży,

1 szklanka mleka,

10 dag margaryny,

3 łyżki oliwy,

szczypta soli,

20-30 dag powideł, marmolady, konfitur lub dżemu,

cukier puder i cukier waniliowy do posypania,

tłuszcz do formy

Przygotować rozczyn z drożdży, części letniego mleka, odrobiny cukru i mąki. Pozostawić do wyrośnięcia Żółtka i jajo utrzeć z cukrem. Tłuszcz roztopić . Do mąki dodać utarte jaja, wyrośnięty rozczyn, resztę mleka i szczyptę soli. Ciasto wyrobić drewnianą łyżką. Gdy wszystkie składniki dokładnie się połączą, dodać roztopiony tłuszcz i wyrabiać do czasu, aż ciasto zacznie odstawać od łyżki i od brzegów naczynia. Ciasto przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie, nabierać dużą łyżką i kłaść na dłoni natłuszczonej oliwą. Formować krążki. W każdym krążku zrobić palcem wgłębienie, wypełnić je łyżeczką powideł lub dżemu, zalepić i uformować kulę. Kule układać jedną obok drugiej (tak, aby przylegały do siebie) w natłuszczonej tortownicy lub rondlu. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Piec w średnio gorącym piekarniku 40-50 min. Ciasto ostudzić , wyjąć z formy, podzielić na części i posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym Buchty można spożywać na gorąco polane sokiem lub sosem waniliowym.

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

Wyprobowalam wlasnie, biorac notabene 1,5 porcji, zeby wypelnic blaszke wielkosci piekarnika i wyszly super, przy elektrycznym piekarniku pieklam je w 180 stopniach.

Uwagi: zeby nie wysychaly nalezy przed pieczeniem posmarowac je rozbeltanym bialkiem (ktore zostaje po tych 3 zoltek)
1-2 lyzki cukru mozna zastapic odpowiednio 1-2 paczuszkami cukru wanililinowego
Pozdrawiam!
Nadesłał(a):gosha 2006-04-01 10:04:31