DROŻDŻÓWKI Z BUDYNIEM

Dodano: 2006-08-18 18:14:11
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2974 razy.

Cukier wanilinowy,
500 g mąki pszennej,
40 g drożdży,
4 łyżki cukru,
100 g stopionego masła,
1/2 szkl. podgrzanego mleka,
2 jajka,
1 żółtko,
szczypta soli.
Nadzienie:
Budyń o smaku śmietankowym, 2 opakowania,
3 szkl. mleka,
100 g rodzynek,
1 łyżka masła do posmarowania blachy.

Mąkę przesiać do miski. Drożdże rozprowadzić w ciepłym mleku z dodatkiem 1 łyżeczki cukru, pozostawić do wyrośnięcia. W mące zrobić dołek, wlać wyrośnięte drożdże i stopione masło. Wbić jajka i żółtko. Wsypać resztę cukru, Cukier wanilinowy i szczyptę soli. Ciasto dokładnie wyrobić ręką lub drewnianą łyżką, tak długo, aż będzie odstawało od ręki lub łyżki.
Nadzienie: Budynie ugotować wg przepisu na opakowaniu, ale w 3 szklankach mleka. Ostudzić . Do zimnego Budyniu dodać rodzynki. Gdy ciasto powiększy swoją objętość , przekroić na dwie części, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować na 2 prostokąty (20x30 cm), posmarować budyniem, zwinąć od krótszego boku w roladę. Pokroić na plastry 2 cm, ułożyć na wysmarowanej masłem blasze, pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piec na jasnozłoty kolor około 20 minut. Po wystudzeniu polukrować lub posypać cukrem pudrem.

Nadesłał: <WENUS.WENUS1@WP.PL>