
Wielkanocny przekładaniec

Dodano: 2008-03-04 15:16:48

Język: Polski

Odwiedzono: 1737 razy.

Składniki na 12 porcji:

1000 g mąki pszennej,

100 g drożdży,

10 żółtek jaj,

200 g masła,

150 g cukru,

1 opakowanie cukru waniliowego,

3 szklanki mleka,

2 szklanki drylowanych wiśni,

2 łyżki skórki pomarańczowej,

szczypta soli.

Masa orzechowa:

250 g mielonych orzechów laskowych,

150 g cukru,

3 białka jaj,

1 opakowanie cukru waniliowego.

Sposób przygotowania:

Drożdże utrzyj z dwoma łyżkami cukru, wsyp 100 g mąki, wlej trochę ciepłego mleka, i delikatnie wymieszaj.

Resztę mąki przesiej i po środku zrób dołek. Gdy na rozczywie pojawią się bąbelki wlej je do mąki, dodaj utarte z cukrem żółtka oraz pozostałe składniki - oprócz owoców i skórki pomarańczowej. Ciasto zagnieć i wyrabiaj do chwili, aż odejdzie od ręki po czym odstaw w ciepłe miejsce by wyrosło. Przygotuj masę: orzechy utrzyj z cukrem, cukrem waniliowym i białkami. Owoce wymieszaj ze skórką pomarańczową. Wyrośnięte ciasto podziel na 4 części, każdą rozwałkuj na placek o grubości 1 cm. Placki ułóż w formie przekładając je masą owocową i orzechową. Odstaw w ciepłe miejsce. Gdy ciasto ponownie wyrośnie posmaruj je jajkiem, ponakłuj z wierzchu i piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 50 minut.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>