



DROŻDŻÓWKA Z OWOCAMI

Składniki:

- 1 opak. koncentratu *Sweetmix Koncentrat ciasta drożdżowego* z firmy *Balviten*
- 4 jajka do ciasta
- 1 jajko (lub same białko) do posmarowania brzegów ciasta
- 200 ml mleka
- 100 g masła
- owoce: truskawki lub inne według uznania
- lukier śmietankowy - przepis na stronie www.bezglutenowakuchnia.pl
- mąka bezglutenowa do posypania stolnicy

Wykonanie:

- mleko podgrzać do temperatury około 30°C
- masło rozpuścić (najlepiej w wodnej kąpeli)
- do miski wsypać koncentrat, dodać jajka, mleko oraz masło i wyrabiać mikserem, aż do uzyskania gładkiej masy
- nagrzać piekarnik do temperatury 180°C
- podsypać stolnicę mąką
- z gotowego ciasta uformować wałki ciasta o średnicy 2 - 3 cm i długości około 20 cm
- każdy wałek zwinąć - na kształt ślimaka - tworząc krążek
- na środku każdego krążka utworzyć za pomocą kieliszka wgłębienie i położyć owoce, a brzegi posmarować jajkiem (lub białkiem)
- gotowe drożdżówki piec przez około 30 minut
- ciepłe drożdżówki polukrować lukrem śmietankowym