Drożdżówki z marmoladą i kruszonką

Skladniki

Rozczyn

- 40g drożdży
- 130ml ciepłego mleka
- 1 łyżeczka cukru

Ciąg dalszy ciasta

- 500g mąki
- 100g masła
- 3 żółtka i 1 jajko
- Łyżka cukru

Kruszonka

- 3 łyżki cukru
- 3 łyżki mąki
- 40g masła

Nadzienie

- Marmolada

Sposób przygotowania

Zrobić rozczyn

Najpierw robimy rozczyn, czyli mieszamy 40g drożdży z łyżeczka cukru i 130ml ciepłego mleka. Odstawiamy na 10-15min aż drożdże trochę podrosna

Wyrabianie ciasta

Masło roztapiamy i odstawiamy do przestudzenia. Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy rozczyn z drożdży, przestudzone masło, jajko i żółtka oraz cukier. Wszystko zagniatamy na gładkie ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 1h. Po wyrośnięciu odrywamy po kawałku ciasta i formujemy grubsze placuszki i układamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na 15min.

Formowanie drożdżówek

Następnie dnem szklanki robimy miejsce na nadzienie. W wgłębienie wkładamy po 2 łyżeczki marmolady i posypujemy kruszonką(kruszonka: 3 łyżki cukru,3 łyżki mąki, 40g masła) Piec w 180'C przez 20-25min. Upieczone polewamy lukrem(lukier: pół szklanki cukru pudru, 3 łyżki soku z cytryny lub gorącej wody).