Drożdzowe kwiaty dla Mamy

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- mąka - 50 dag
- drożdże - 6 dag
- masło - 20 dag
- olej słonecznikowy - 2 łyżka(i)
- cukier - 3/4 szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- żółtko - 5 szt.
- białko - 1 szt.
- mleko - 5 łyżka(i)
- sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, ciepłym mlekiem i 2 łyżkami mąki, odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem, cukrem waniliowym i odrobiną soli. Do przesianej mąki wlać wyrośnięty rozczyn, masę żółtkową, roztopione letnie masło, olej i starannie zagnieść ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, by wyrosło. Następnie odrywać po kawałku, formować w dłoni kuleczki mniej więcej wielkości dużego orzecha włoskiego i układać na posypanej mąką stolnicy. Gdy wyrosną, spłaszczyć każdą, po czym ponacinać od brzegów ku środkowi w pięciu miejscach. Końce naciętych kawałków delikatnie szczypać palcami, by powstały dość wyraziste płatki kwiatowe. Na środki wszystkich kwiatów nałożyć po odrobinie dżemu. Wyrośnięte ciasteczka przełożyć (w odstępach, by się nie posklejały w czasie pieczenia!) na natłuszczoną i posypaną mąką blachę, posmarować roztrzepanym białkiem i upiec na jasnozłoty kolor w temperaturze 180--200°C.

Jak podawać?

-- Nadzienie:
3 łyżki dżemu wiśniowego
3 łyżki dżemu malinowego
3 łyżki dżemu morelowego

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.