

Drożdżowe ciasteczka z musem jabłkowym



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 25min , Czas gotowania: 20min

Całkowity czas: 45min , Porcja: 4

283 Kalorii , **0 g** Cukrów , **5 g** Tłuszczu , **28 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/drozdzowe-ciasteczka-z-musem-jablkowym>

Przygotowanie

Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić wgłębienie. Połowę mleka zagrzać, dodać drożdże, łyżkę cukru i zamieszać. Rozczyn przelać do mąki, wyrobić i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do tego dodać masło, jajo, resztę mleka, cukier, cukier waniliowy i esencję. Zagnieść ciasto i ponownie odstawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować na placek grubości około 1 cm i wykroić ciasteczka. W głębokiej patelni roztopić margarynę z dodatkiem oleju, smażyć ciasteczka na złoty kolor. Po usmażeniu osączyć z tłuszczu na ręczniku papierowym, oprószyć cukrem pudrem i cynamonem. Do szprycy nałożyć mus jabłkowy i nadziewać nim ciasteczka.

Składniki

- ✓ 1,5 szklanki mąki
- ✓ 1/2 szklanki mleka
- ✓ 200 g drożdży
- ✓ 4 łyżki cukru
- ✓ 1 jajko
- ✓ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ✓ 1/4 kostki masła
- ✓ margaryna do smażenia
- ✓ olej
- ✓ 1 słoik musu jabłkowego
- ✓ cynamon
- ✓ cukier puder
- ✓ kilka kropli waniliowej esencji

Kategorie

Dzień Matki, Halloween, Urodziny, Sylwester, Walentynki, Zwyczajny dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Owoce, Produkty mleczne i jaja, Klasyka, Pokarmy na każdy dzień, Chudy student , Rodzina, Smakosz, Wizyta, Desery, Słodyczne