Drożdżówki orzechowe

Nawet pochmurny poranek będzie przyjemny dzięki świeżym drożdżówkom orzechowym. Rozwałkowane ciasto posypuje się cukrem i cynamonem, zwija, a potem kroi w plastry. Tak powstają spiralne bułeczki. Karmelowa polewa z brązowego cukru, śmietany kremówki i orzechów włoskich sprawia, że ślinka cieknie na myśl o tych drożdżówkach.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

12

SKŁADNIKI:

1 opakowanie (7 g) drożdży instant
3/4 szklanki ciepłej wody
3/4 szklanki ciepłego mleka
50 g cukru
3 łyżki oleju
2 łyżeczki soli
480 g mąki

NADZIENIE
50 g masła

50 g cukru
3 łyżeczki cynamonu
150 g brązowego cukru
100 ml śmietany kremówki
100 g orzechów włoskich, grubo posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie w misce. Dodać mleko, cukier, olej, sól i 160 g mąki. Zmiksować na gładką masę. Miksować nadal i dodawać po trochu mąki, aż ciasto będzie gęste.

2) Wyłożyć na blat posypany mąką. Zagniatać, aż stanie się elastyczne. Przykryć i pozostawić na godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

3) Zagnieść ciasto. Rozwałkować na prostokąt o wymiarach 45 x 30 cm. Posmarować masłem. Wymieszać cukier z cynamonem, posypać ciasto. Zrolować je i pokroić na 12 plastrów.

4) Wymieszać brązowy cukier ze śmietaną i orzechami. Wlać do formy. Ułożyć plastry. Pozostawić na godzinę. Piec 30 minut w temperaturze 180°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

Źródło zdjęcia: Shutterstock