Małe kołacze

Nawet pochmurny, jesienny poranek będzie przyjemny dzięki tym bułeczkom.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

24 małe kołacze

SKŁADNIKI:

1 ziemniak, pokrojony w kostkę
1 i 1/4 łyżeczki drożdży instant
2 łyżki ciepłej wody
150 g cukru
1/2 szklanki ciepłego mleka
50 g margaryny
6 łyżek masła, miękkiego
1 jajko, roztrzepane
3/4 łyżeczki soli
420 g mąki
80 g dżemu morelowego
80 g dżemu malinowego
40 g cukru pudru
4 łyżeczki mleka

PRZYGOTOWANIE:

1) Ugotować ziemniak w rondlu. Odlać wodę. Zachować 1/2 szklanki wody z gotowania. Rozgnieść ziemniak.

2) Rozpuścić drożdże w ciepłej wodzie w dużej misce. Dodać cukier, mleko, margarynę, 4 łyżki masła, jajko, sól, wodę z gotowania ziemniaka i rozgnieciony ziemniak. Dodawać po trochu 250 g mąki i miksować, aż ciasto będzie gładkie. Mieszać nadal i dodawać stopniowo resztę mąki, aż ciasto będzie gęste.

3) Wyłożyć je na blat posypany mąką. Zagniatać 8 minut, aż stanie się elastyczne. Włożyć do natłuszczonej miski. Przykryć i pozostawić na 45 minut w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

4) Wyłożyć na blat posypany mąką. Uformować z ciasta kulki o średnicy 4 cm. Rozłożyć je na natłuszczonej blasze. Spłaszczyć na placki grubości 1,2 cm. Przykryć i pozostawić na 15 minut do wyrośnięcia. Roztopić resztę masła.

5) Zrobić trzonkiem drewnianej łyżki zagłębienie w każdej kulce. Posmarować kulki masłem. Nałożyć po kopiastej łyżeczce dżemu do zagłębień. Piec 10–15 minut w temperaturze 200°C, aż drożdżówki lekko się przyrumienią. Przełożyć je na metalową kratkę. Wymieszać cukier puder z mlekiem. Posmarować drożdżówki lukrem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kołacz zawiera: 161 kcal, 5 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 17 mg cholesterolu, 110 mg sodu, 26 g węglowodanów, 1 g błonnika, 2 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock