

### Drożdźówki Liski

Zniknęły w mig. Zrobiłam je późnym wieczorem, a ledwo co starczyło na drugie śniadanie na następny dzień. Jestem przywiązana do swojego ulubionego ciasta na drożdźówki, ale to też mi smakuje. Jest puszyste, wystarczająco słodkie, ale nie za słodkie. Jest bardzo łatwe w przygotowaniu. Doskonale nadaje się do różnych owoców. W oryginalnym przepisie były to drożdźówki z malinami, ja zaś zrobiłam z truskawkami. Ciekawy sposób na wypełnienie drożdźówek owocami, dżemem i śmietaną.

Przepis bez jajek.



**Składniki na około 18 drożdźówek:**

- 30 g świeżych drożdży (15 g suchych)
- 500 ml ciepłego mleka

- 200 g masła
- 2 cukry waniliowe po 8 g
- 900 g mąki
- 200 g cukru
- łyżeczka soli
- 250 g ugotowanych, utłuczonych, ale suchych ziemniaków

#### **Składniki na nadzienie:**

- 2 łyżki śmietany
- 6 łyżek dżemu truskawkowego
- truskawki (mogą być mrożone)
- jajko z odrobiną mleka do posmarowania drożdżówek przed pieczeniem

#### **Przygotowanie ciasta.**

1. Ze świeżych drożdży zrobić rozczynek: łyżka cukru, drożdże – wymieszać razem do rozpuszczenia drożdży. Za chwilę dodać odrobinę ciepłego mleka i łyżkę mąki. Odstawić na 10 minut.
2. Umieścić rozczynek w misie robota kuchennego i dodać wszystkie składniki na ciasto.
3. Wyrabiać przez około 10 minut aż ciasto będzie elastyczne.
4. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia wielkości na około 2 godziny.

#### **Przygotowanie nadzienia.**

1. W miseczce wymieszać wszystkie składniki. Można truskawki nakładać do drożdżówek oddzielnie lub wmieszać je do nadzienia.

#### **Lepienie drożdżówek.**

1. Z ciasta odrywać niewielkie kawałki wielkości piłeczki tenisowej.
2. Leciutko oprószyć mąką, by ciasto nie lepiło się do rąk.
3. Uformować z ciasta okrągły, ale płaski placek.
4. Na środku placeka umieścić nadzienie i owoc i szybko zawinąć placek w sakiewkę. Nadzienie jest dość płynne, więc trzeba tę czynność wykonać szybko i sprawnie.
5. Umieścić sakiewki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, ale zamknięciem sakiewek do dołu. Dzięki temu tworzy się ładny okrągły „drożdżówkowy” kształt.
6. Zostawić na blaszce przez około 30 minut/
7. Przed wstawieniem do piekarnika posmarować ciasto jajkiem z mlekiem.

8. Piec przez około 15 minut w 200 stopniach.

9. Smacznego!