

Drożdżowe drabinki



1 kg mąki
1 szklanka oleju
10 dag drożdży lub 2 paczki suszonych
3 żółtka
2 szklanki mleka
3/4 szklanki cukru
6,5 dag margaryny

2 budynie śmietankowe
3 szklanki mleka
1 jabłko duże
5 łyżek cukru

1 jajko

Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy lekko podgrzany olej, pokruszone drożdże (jeśli drożdże są suszone mieszamy je z mąką). Następnie wlewamy ciepłe lecz nie gorące mleko oraz roztopioną margarynę. Na koniec wsypujemy mąkę i wyrabiamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia przykrywając ściereczką.

2 szklanki mleka zagotowujemy z cukrem, w 1 szklance zimnego mleka rozrabiamy budynie, wlewamy do gorącego mleka i gotujemy chwilę. Jabłko pokrojone w kosteczkę mieszamy z budyniem.



Wyrośnięte ciasto ponownie zagniatamy, odrywamy kawałki, rozwałkowujemy, dzielimy na prostokąty wielkości 8x10 cm. Do połowy nacinamy prostokąt w paski, na środku niepościętego placka kładziemy budynię, zawijamy, układamy kółkami pasieczków pod spód.



Bu?eczki smarujemy rozk?óconym jajkiem, pieczemy oko?o 15-20 minut w 170 stopniach.

Upieczone posypujemy delikatnie cukrem pudrem.

