

Drożdźówki z musem z jabłek, banana i białej czekolady



Składniki

- 1 szklanka gęsty jogurt naturalny
- 4 łyżki cukier
- 1 opak. cukier waniliowy
- 2 szt. żółtko
- 30 g świeże drożdże
- 800 g jabłka
- 1 szt. dojrzały banan
- 1 opak. biała czekolada
- 1 łyżka sok z cytryny
- 1 szt. jajko
- 3 szklanki mąka tortowa
- 120 g miękkie masło lub margaryna
- 2 łyżki mleko

Sposób przygotowania

Ciasto drożdżowe: Drożdże rozcieramy z cukrem i cukrem waniliowym, odstawiamy na chwilę do wyrośnięcia. W misce łączymy przesianą mąkę, jogurt, masło, żółtka i podrośnięte drożdże. Ciasto starannie zagniatamy (będzie dość luźne i lepkie - takie ma być), formujemy kulę, oprószamy mąką, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 1 godzinę do lodówki, aby się dobrze schłodziło. Mus: Jabłka obieramy, wycinamy gniazda nasienne i drobno kroimy. Wkładamy do garnka z grubym dnem, skrapiamy sokiem z cytryny i dusimy na małym ogniu, mieszając do momentu aż rozgotują się na mus. Dodajemy banana rozgniecionego widelcem i połamaną czekoladę. Mieszamy aż czekolada się rozpuści i odstawiamy do przestudzenia. Wykonanie: Schłodzone, wyrośnięte ciasto wyjmujemy z lodówki. Dzielimy je na 2 równe części i każdą rozwałkowujemy na koło o grubości ok. 3-4 mm. Z koła wycinamy 8 równych trójkątów. Na ich szerszej części wykładamy 1 łyżkę musu i starannie zwijamy tworząc długi rogaliki, którego końce zaginamy pod spód. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 30 min. do wyrośnięcia. Po tym czasie smarujemy jajkiem roztrzepanym z 2 łyżkami mleka i wkładamy do piekarnika z termoobiegiem rozgrzanego do 160°C (lub do 180°C bez termoobiegu) na ok. 20 - 25 min. Drożdźówki powinny się ładnie zarumienić. Studzimy na kratce.