Nalesnik

Naleşnik (Ponçik)

1/3 vaso de azúcar granulada
7 cucharadas de aceite vegetal
Levadura, matchbox tamaño
1 huevo
1 vaso de leche tibia
Harina
Jam
3 cucharadas de azúcar Castor

Añadir el azúcar en la leche tibia, y disolver.
Añadir la levadura y deje reposar por 10 minutos.
Añadir el aceite vegetal, harina y huevo y obtener masa suave.
Deja que la masa de pie por lo menos una hora.
Cortar la masa en descansado 2 piezas. Estirar la masa para obtener piezas pequeñas piezas de pan de tamaño.
Cortar las piezas de cada estilo triángulo en 8 piezas.
Coloque 1 cucharada de mermelada en la gran parte de las piezas y envolver la masa de piezas.
Colocar en la sartén de hornear engrasada. Deje reposar por unos 20-25 minutos.
Precalentar el horno a 180 C. Cocine durante 30 minutos aproximadamente.
Después de salir del horno espolvorear formación de hielo crema mientras está todavía caliente.

Nota: Nalesnik es el pan de nacional de Polonia.