

Bułeczki

Przepis dodany przez użytkownika trini6



bułeczki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- drożdże - 2 dag
- jajko - 1 szt.
- mąka - 50 dag
- cukier waniliowy - 1 torebka
- otarta skórka z cytryny -
- cukier - 10 dag
- masło - 18 dag
- mleko - 450 ml

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże utrzeć dokładnie z łyżeczką cukru.



2. Mąkę wsypać do miski, Dodać jajko, cukier waniliowy oraz skórkę z cytryny. Wymieszyć z drożdżami, szklanką ciepłego mleka i 8 dag stopionego tłuszczu. Przykryć, odstawić na 40 min w ciepłe miejsce do wyrośnięcia

3. Ciasto rozwałkować na posypanym mąką blacie



4. Uformować wałek, podzielić na 7-10 porcji. Z każdej porcji ulepić kulkę. Umieścić je w żaroodpornej formie. Przykryć odstawić na kolejne 30 minut.

5. Stopić 3 dag tłuszczu. Dodać pozostały cukier i mleko, wymieszać. Polać bułeczki, piec 30 min w temp 200 C