

bułeczki maślane



FORGIELKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
masło	20 dkg
cukier	20 dkg
mleko	1,5 szkl
jajko	4 szt
żółtka	4 szt
drożdże	4 dkg
sól	
skórka cytrynowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić rozczyn, a gdy wyrośnie dodać cukier, ubite (z odrobiną soli) na parze jajka, wanilię lub skórkę, resztę mąki, mleka a na końcu sklarowane masło, po czym wyrobić wszystko starannie, aż ciasto odстане od ręki. Po wyrośnięciu formować małe bułeczki, a gdy podrosną posmarować jajkiem i upiec w niezbyt gorącym piecu. Przed wstawieniem do pieca można posypać kruszonką, która zagniatamy z 5 dkg mąki, 3 dkg masła i 20 dkg cukru.