

Bułeczki z powidłem śliwkowym



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 szklanki
drożdże	4 dag
jajka	2 sztuki
masło	8 dag
cukier puder	1/2 szklanki
mleko	260 ml
cukier waniliowy	1 sztuka
sól	1 szczypta
powidła śliwkowe	1 słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko 1|2 szklanki podgrzać , dodać 1 łyżkę cukru , 1 łyżkę mąki i pokruszone drożdże. Wymieszać , odstawić do wyrośnięcia. Białka oddzielić od żółtek . Białka ubić na sztywną pianę . Masło rozpuścić , przestudzić. Do miski wsypać mąkę , dodać cukier , pozostałe mleko , żółtka, szczyptę soli , cukier waniliowy , wyrośnięte drożdże . Wyrobić ciasto , dodać roztopione masło, pianę z białek i wyrobić masę. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie formujemy podłużne placuszki , dodajemy łyżeczkę kopiastrą powidła i formujemy podłużne bułeczki . Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostawić do wyrośnięcia. Następnie włożyć do nagrzanego 170 stopni piekarnika . Piec 35-40 minut.