

bułki z nadzieniem

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| mąka | 50 dag |
| jajko | 2 szt. |
| masło roślinne | 1 łyżka |
| Cukier wymieszany z cukrem wa | ½ szklanki |
| drożdże | 5 dag |
| mleko ciepłe | 1 i ½ szklanki |
| Nadzienie: | |
| powidła | ½ szklanki |
| Masło roślinne do smarowania c | 2 łyżki |
| cukier puder | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do maki dodać lekko wyrośnięte drożdże, rozprowadzone ciepłym mlekiem, ubite jajka z cukrem i resztę składników. Wyrobić ciasto bardzo dobrze i pozostawić do wyrośnięcia. masła podgrzać by zrobiło się miękkie. Z wyrośniętego ciasta rwać kawałki mniej więcej takiej wielkości jak na pączki, rozpląszczyć je, posypać mąką- nałożyć nadzienie, zalepić i posmarować masłem układać kolejno na blasze. Wstawić do wcześniej nagrzanego piekarnika na 180 stopni- piec. Przy podaniu posypać cukrem pudrem.