

## Pampuchy



**JUSTYNA92**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>mąka</b>	1/2 kg
<b>mleko</b>	1 szkl
<b>drożdże</b>	40 g
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>jajko</b>	2 szt
<b>margaryna</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	1 szczypta

#### Sos

<b>owoce mrożone</b>	1/2 kg
<b>serek homogenizowany</b>	1 op
<b>cukier puder</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Z mleka, drożdży, 1 łyżki cukru i 1 łyżki mąki przygotowujemy rozczyń i odstawiamy do wyrośnięcia..
- KROK 2 Mąkę mieszamy z 2 łyżkami cukru, solą, jajkami. Wlewamy rozczyń i roztopioną margarynę, wyrabiamy ciasto.
- KROK 3 Wyrabione ciasto oprószamy mąką i odstawiamy do wyrośnięcia na ok 40 minut.

- KROK 4 Z ciasto formujemy kulki , przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 20 minut.
- KROK 5 Parownik nagrzewamy i w odstępach układamy kulki , parujemy około 15-20 minut.
- KROK 6 Owoce miksujemy z serkiem i słodzimy do smaku.  
Sosem polewamy bułeczki. Podajemy na ciepło