

## serowe bułeczki z posypką cynamonową

### SZNYCEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	9 dkg
<b>mąka z pełnego przemiału</b>	6 dkg
<b>masło</b>	3 dkg
<b>drożdże</b>	1 dkg
<b>mleko</b>	5 łyżek
<b>sól</b>	
<b>jajko</b>	
<b>cukier</b>	3 dkg
<b>utarta skórka cytrynowa</b>	
<b>twaróg</b>	15 dkg
<b>śmietana</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	
<b>cukier</b>	3 dkg
<b>posiekane migdały</b>	1 łyżka
<b>rodzynki</b>	1 łyżka
<b>mąka kukurydziana</b>	1 łyżeczka
<b>utarta skórka z połowy cytryny</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Cynamon mielony Prymat</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przygotowuję ciasto drożdżowe, a następnie je rozwałkuję na grubość 0,6 cm i wycinam krążki o średnicy 10 cm. Przygotowuję nadzienie mieszając wszystkie składniki. Nakładam ciasto. bze gi krążków smaruję wodą, składam na pół i zlepiam. bułki smażę w dużej ilości umiarkowanie rozgrzanego oleju. Posypuję cynamonem.