

Szybkie bułeczki



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zimnego masła	10 dag
mąki pszennej	40 dag
proszku do pieczenia	3 łyżeczki
soli	0,5 łyżeczki
cukru	10 dag
rodzynki	na \"oko\"
jajko	2 szt.
mleko	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozetrzeć z mąką, proszkiem do pieczenia, solą i cukrem. Dodać rodzynki. Wlać mleko z jajkami, zostawiając trochę płynu do posmarowania wierzchów. Szybko wyrobić ciasto rękoma (jeśli zbyt mocno się klei - dosypać mąki). Rozwałkować grubo - na około 1,5 cm. Wycinać krążki szklanką. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować z wierzchu pozostałym mlekiem.

Piec około 15 minut w temperaturze 220 stopni.

Podawać na ciepło z masłem, konfiturą lub bitą śmietaną.