

Szybkie drożdżówki! :)



NIEGRUBNE18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	6 i 1/4
żółtko jajek	7
olej	1/2 szklanka
cukier	1 szklanka
drożdże	1 10 dag
mleko	2 szklanki
sól	szczypta
mąka	1/2 szklanki
maso	50 gram
cukier	4 łyżki
marmolada	1
białko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Cukier rozpuścić w ciepłym mleku, dodać pokruszone drożdże.
Rozczyn wlać do mąki.
Dodać żółtka, olej, sól i wymieszać dokładnie drewnianą łyżką. Nie czekać aż ciasto wyrośnie!

Kruszonka: składniki połączyć jak na kruszonkę.

Natłuszczonymi rękami brać porcję ciasta, formować bułki.
Układać na natłuszczonej blasze.
W bułkach zrobić dołki, nałożyć marmoladę (można też robić bułki z budyniem, serem).
Posmarować rozmąconym białkiem, posypać kruszonką.
Piec około 25 minut w temp. 180 stopni.

