

Bułeczki drożdżowe z kruszonką



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 szklanki
jajko	3 szt.
cukier puder	1/2 szklanki
drożdże	4 dag
mleko	1 szklanka
cukier wanilinowy	. .

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozkruszone drożdże dodać do podgrzanego mleka, wymieszać. Wsypać łyżkę mąki, łyżkę cukru pudru i ponownie wymieszać. Odstawić w ciepłe miejsce na 30 minut do wyrośnięcia.

Następnie dodać resztę mąki, cukier puder, żółtka, cukier wanilinowy. Delikatnie wymieszać, po czym dodać roztopioną i ostudzoną margarynę oraz ubite na sztywną pianę białka. Rękami wygniatać masę aż powstanie gładkie ciasto. Odstawić do wyrośnięcia na kolejne 30 minut. Z ciasta uformować wałek, podzielić na ok. 12 części. Każdą z nich spłaszczyć, nałożyć na środek łyżeczkę dżemu, po czym zawinąć i uformować kulkę.

Przygotować kruszonkę: margarynę posiekać nożem, cały czas siekając połączyć z mąką i cukrem. Zagnieść szybko ciasto, rozdrobnić rękami i posypać nim bułeczki. Piec ok. 30 minut w temperaturze 180 stopni.