

Bułeczki z wisienkami



BETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
drożdże	15 dag
żółtko jajek	6 sztuk
mleko	0,5 l
cukier drobny	200 g
wiśnie bez pestek	60 dag
olej roślinny	do smarowania
masło roślinne	15 dag
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko podgrzewamy. Dodajemy do niego pokruszone drożdże, łyżkę cukru i mąki. Pozostawiamy do wyrośnięcia. W tym czasie roztopiamy masło i ucieramy żółtka z cukrem. Gdy roztwór będzie gotowy- wyrośnie, dodajemy do niego roztopione masło, żółtka utarte z cukrem, pozostałą mąkę i wyrabiamy dokładnie ciasto. Następnie odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
- KROK 2 Z wiśni pozbywamy się pestek. Ja miałam zamrożone wiśnie. Należy odlać sok z wiśni. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na stolnicy i z placka wykrawamy szklanką kółka. Następnie wkładamy do środka wiśnie posypujemy cukrem i dokładnie sklejamy tworząc kulkę.

KROK 3

Blachę smarujemy olejem roślinnym. Wykładamy bułeczki na blachę. Jajko roztrzepujemy i smarujemy wierzch bułeczek. Bułki wstawiamy do piekarnika na około 40-45minut do temperatury 180 stopni.
Smacznego!