

Drożdżowe bułeczki bez wyrastania z jabłkami i budyniem



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

drożdże świeże	2.5 dag
śmietana 18-procentowa	2 łyżki
cukier wanilinowy	1 opakowanie
cukier puder	1 szklanka
mąka tortowa	2.5 szklanki
margaryna kostka	20 dag
jajko	2 sztuki

Budyń:

budyń waniliowy	2 opakowania
mleko	2 szklanki
cukier	2 łyżki

Dodatkowo:

jabłka	2 sztuki
---------------	----------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Budyń: w jednej szklance mleka rozpuszczamy budyń. Drugą szklankę mleka zagotowujemy wraz z cukrem. Wlewamy rozmieszany budyń i mieszamy do zgęstnienia. Gęsty budyń odstawiamy do ostygnięcia.
2. Jabłka obieramy i kroimy w kosteczkę.
3. Ciasto: Drożdże rozcieramy z cukrem waniliowym i śmietaną.
Do mąki wsypujemy cukier puder, dodajemy margarynę i rozcieramy opuszkami palców aż powstaną małe grudki. Dodajemy roztarte drożdże i jajka i zagniatamy ciasto.
4. Z ciasta formujemy bułeczki. Formujemy kulkę, wałkujemy, na środek dajemy porcję budyniu i porcję pokrojonych jabłek. Rogi zaginamy do środka lekko je przy tym zlepiając. W dłoniach formujemy okrągłą bułeczkę. Bułki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Bułki pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 45 minut do zrumienienia. Upieczone studzimy.