

Bułeczki pani Mari



EWA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	2 szklanki
jaja	2
mąka	80 dag
drożdże	3/4 kostki
sól	1 Łyżeczka
cukier	1 łyżka
smalec	1 łyżka
margaryna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jedną szklankę mleka zagrząć dodać do tego drożdże i łyżkę cukru i odstawić do wyrośnięcia. Drugą szklankę mleka zagrząć w tym rozpuścić smalec i margarynę .Połowę mąki wsypać do miski do tego wsypać sól,dodać mleko z tłuszczem rozkręcić potem dodać jaja wymieszać ,potem wlać mleko z drożdżami,dobrze wyrobić i zostawić do wyrośnięcia.wykulać bułeczki posmarować rozbitym jajkiem posypać makiem.Piec w gorącym piekarniku 7 do12 minut