

maślane bułeczki



MAGDALENA97



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	1 szklanka
masło	110 g
cukier	4-5 łyż
sól	1 łyż
drożdże	24 g
mąka pszenna	4 szklanki
jajo i mleko szt łyżka	1 l
jaja	2 roztrzepane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do miski wsyp mąkę, sól i cukier, ciepłe mleko i masło, oraz jajka roztrzepane, dodaj drożdże, wymieszaj na jednolitą masę, odstaw na około 40minut, gdy urośnie wyrabiaj kulki powinno wyjść, ok 16sztuk, pozostaw do wyrośnięcia też ok 40minut, po wyrośnięciu pomaluj pędzelkiem jajkiem i mlekiem bułeczki, posyp odrobiną maku, piecz w 190st ok 20-25 minut, stoją ok 5 dni!