
Bułeczki drożdżowe słodkie

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1768 razy.

Rozczyn:

4 dag drożdży

1 dag cukru

mleko

C i a s t o:

50 dag mąki

1 jajo

15 dag cukru

1 szklanka mleka

7 dag tłuszczu (masła lub smalcu i margaryny)

cukier waniliowy

skórka cytrynowa

sól

Przygotować rozczyn z drożdży do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe według wskazówek podanych wyżej, postawić do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta wyrabiać małe bułeczki i układać na wysmarowanej tłuszczem blasze, postawić powtórnie do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu posmarować jajem, posypać cukrem lub kruszonką, wstawić do ogrzanego piekarnika, upiec (ok. 30 minut). Z tego samego ciasta można sporządzić bardzo smaczną bułkę, struclę z makiem i rogaliki z różnym nadzieniem lub tylko posypane kruszonką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD