
Bułeczki z bitą śmietanką

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1631 razy.

40 dag mąki pszennej
2,5 dag drożdż
1 szklanka mleka
10 dag masła
10 dag cukru
1 jajko
sól
1/3 szklanki wody
2 szklanki bitej śmietanki
2 łyżki cukru pudru

Drożdże rozpuścić w małej ilości podgrzanego mleka, dodać do połowy mąki rozmieszanej z pozostałym ciepłym mlekiem zmieszanym z osłodzoną wodą. Zaczyn odstawić w ciepłe miejsce. Gdy wyrośnie, dodać resztę mąki oraz stopione masło i wyrabiać aż ciasto zacznie odstawać od rąk i brzegów naczynia. Uformować małe bułeczki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć na lekko natłuszczonej i posypanej mąką blasze. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy wyrosną, posmarować rozbełtanym jajkiem i wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze 230°C przez 25-30 min. Z upieczonych bułeczek ściąć czubki tak, aby powstało wgłębienie. Wypełnić je bitą śmietanką, przykryć odciętymi "czapeczkami" i posypać cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD