



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Drożdżowe bułeczki cioci

Pyszne drożdżówki

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka pszenna, 1 kg
- mleko, 0.5 l
- masło, 15 dag
- drożdże, 6 dag
- cukier, 15 dag
- dżem, 25 dag
- ser biały, 25 dag
- jajka, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Masło roztopić, ostudzić, dodać do mąki, jajka utrzeć z cukrem dodać do mąki, rozkruszyć drożdże i dodać do mąki, zagnieść ciasto dolewając letnie mleko tak by nie przyklejało się do rąk. Podzielić na części i rozwałkować placki na ok 1 cm. Posmarować dżemem lub pogniecionym ze śmietaną serem, zwinąć w rulon i rulon pokroić na kawałki ok 5 cm. Rozłożyć na blaszkę w pewnej odległości (będą rosły) Zostawić na chwilę do wyrośnięcia ok 15 min i piec w piekarniku 180 stopni ok 20 min. Smacznego

