



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

Bułeczki mleczne

pyszne bułeczki na śniadanie i do kawki.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

na grilla

na Wielkanoc

Składniki:

- mąka tortowa, 3 szkl.
- drożdże, 3 dag
- żółtka, 2 szt.
- cukier puder, 3 łyżk.
- masło, 8 dag
- mleko, 1 szkl.
- sól, 0 uncja

Sposób przygotowania:

Roztopiony tłuszcz odstawiamy do przechłodzenia. W ciepłym (nie gorącym) mleku rozprowadzamy pokruszone drożdże z dodatkiem łyżeczki mąki i łyżeczki cukru pudru, odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy zaczyn podwoi objętość, dodajemy mąkę, wyrabiamy ciasto przez ok. 5 minut. Następnie dodajemy roztopiony letni tłuszcz i nadal wyrabiamy, aż będzie jednolite (jeśli jest zbyt tłuste dodajemy trochę mąki). Ostawiamy w ciepłe miejsce, by wyrosło. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, dzielimy je na równe części, na posypanej mąką stolnicy formujemy zgrabne bułeczki, układamy na wysmarowanej blasze i odstawiamy by wyrosły. Przed wstawieniem do nagrzanego piekarnika smarujemy wierzchy roztrzepanym białkiem, pieczemy w temp. 160C przez ok. 30 minut. Bułeczki powinny być lekko zarumienione i wyrośnięte. Podajemy z masłem, miodem i domowym dżemem. Smacznego

