



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)
Bułeczki drożdżowe słodkie
Bardzo smaczna bułeczka

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- tłuszcz, 7 dag
- mleko, 1 szkl.
- jajka, 1 szt.
- mąka , 50 dag
- cukier, 16 dag
- drożdże, 4 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować rozczyń z drożdży do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe, 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, strucle z makiem i rogaliki z różnym nadzieniem lub tylko posypane kruszonką.

