



# Buchty z wiśniami

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



40 minut



175 °C



## Składniki:

- mąka - 500 gramów
- drożdże w proszku - 1 opakowanie
- mleko - 1 szklanka
- cukier - 70 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 130 gramów
- laska wanilii - 1 sztuka
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- wiśnie bez pestek - 300 gramów
- cynamon - 0.5 łyżeczek
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Przesiać mąkę, w środku zrobić wgłębienie, wsypać drożdże, wlać letnie mleko i dodać pozostałe składniki: cukier, jajko i żółtka, 80 g Kasi, miąższ wanilii oraz startą na tarce skórkę z cytryny.
2. Starannie wyrobić, oprószyć mąką.
3. Przykryć ściereczką i odstawić na 30 min. do wyrośnięcia.
4. Wyrośnięte ciasto jeszcze raz dobrze wyrobić.
5. Oprószyć mąką, nakryć ściereczką i ponownie odstawić na 15 min. w ciepłe miejsce.
6. Wiśnie wymieszać z cynamonem.
7. Z ciasta uformować 16 kul, w środek każdej włożyć łyżeczkę wiśni, dokładnie zlepić i ponownie uformować w kulkę.
8. Formę żaroodporną dokładnie wysmarować tłuszczem.
9. Buchty układać ciasno w formie, oprószyć cukrem pudrem i odstawić na 15 min. w ciepłe miejsce.
10. Pozostałą Kasię stopić i posmarować nią buchty (to sprawi, że będą kruche).
11. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 st. C i piec 40 min. na złoty kolor.
12. Lekko przestudzić i posypać cukrem pudrem.