




Bułeczki drożdżowe

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- świeże drożdże - 0.5 opakowań
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- margaryna - 150 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 200 gramów
- cukier - 100 gramów
- masło - 100 gramów
- słodkie kakao - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Podgrzej mleko. Rozpuść margarynę. Zrób rozczyń: w misce rozkrusź drożdże, łyżeczkę cukru, szczyptę soli i 1/3 szklanki ciepłego mleka. Wymieszaj. Dodaj 3 łyżki mąki. Wymieszaj. miskę nakryj ściereką. Odstaw na 15 min do wyrośnięcia.
2. Do wyrośniętego rozczyń dodaj resztę mleka, cukier, cukier waniliowy, jajka. Wymieszaj. Stopniowo dodawaj mąkę (około 4 szklanki). Dodaj rozpuszczoną margarynę. Wyrób ciasto. Odstaw pod przykryciem do wyrośnięcia na około 30 min.
3. Z wyrośniętego ciasta wyrabiaj małe placki, na każdy nałóż łyżeczkę kakao, nutelli lub dżemu. Formuj bułeczki.
4. Zrób kruszonkę: rozpuść 100 g masła, dodaj 200 g mąki i 100 g cukru. Wymieszaj. Bułeczki posmaruj żółtkiem, a następnie posyp kruszonką. Piecz około 25 min w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl