








przepisy.pl

## Bułeczki malinowo - jabłkowe



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  °C 

### Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- drożdże - 0.5 opakowań
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- woda - 5 łyżek
- jabłka papierówki - 0.5 kilogramów
- maliny - 5 dekagramów
- cukier - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać ciepłe mleko i mąkę.
2. Pozostawić do wyrośnięcia.
3. Do wyrośniętego ciasta dodać jajko, Kasię, sól, wodę i zagnieść ciasto.
4. Znowo pozostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.
5. Formować większe kule i upychać w nie dżemik, który powstał z usmażonych jabłek, malin i cukru.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)