



## Bułeczki z czereśniami

przepisy.pl



 1 minuta  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 100 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- świeże drożdże - 25 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- czereśnie - 500 gramów

### lukier

- cukier puder - 1 szklanka
- woda - 3 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuścić w rondelku. Z drożdży, łyżki mąki, cukru i odrobiny mleka przygotować zaczyn i odstawić do wyrośnięcia.
2. W misce wymieszać pozostałą mąkę z cukrem i solą, dodać wyrośnięty zaczyn, resztę mleka i żółtka. Na koniec wlać przestudzoną Kasię i wymieszać wszystko łyżką.
3. Następnie masę przełożyć na podsypyany mąką stół i wyrobić na jednolite ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 40 minut.
4. Czereśnie umyć i wydrylować. Ciasto rozwałkować na prostokąt o grubości około 5 mm i pokroić na kwadraty o boku 8 cm.
5. Na środku każdego kwadratu ułożyć po kilka czereśni, następnie rogi ciasta zawinąć do środka. Bułeczki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 30 minut w 180 st.C.
6. Cukier puder utrzeć z odrobiną wody na gęsty lukier. Czereśnie przekroić na połówki. Każdą bułeczkę posmarować lukrem i przykleić na jej wierzchu połówkę czereśni.

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)