



Bułki z owocami

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



30 minut



180 - 200 °C



Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- jajko - 6 sztuk
- drożdże - 10 dekagramów
- cukier - 0.75 szklanek
- ciepłe mleko - 2 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- oliwa - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- jagody - 0.5 kilogramów
- bułka tarta - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Do miski wbić jajka, pokruszyć drożdże, wsypać cukier, wlać mleko, przykryć ściereczką i wstawić do lodówki na 7-8 godzin.
2. Następnie dosypywać mąkę mieszając łyżką drewnianą.
3. Dolać oliwę, cukier waniliowy, stopioną Kasię, wyrobić ręką, wyłożyć potem na stolnicę i jeszcze raz wyrobić.
4. Formować bułeczki nadziewając jagodami wymieszanymi z bułką tartą.
5. Bułki na blaszce muszą podrosnąć i dopiero piec.

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