



# Drożdżowe bułeczki

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

## Składniki:

- mąka - 35 dekagramów
- drożdże - 2 dekagramy
- mleko - 200 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 8 dekagramów
- cukier - 6 dekagramów
- żółtka - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- dżem

## Wskazówki pieczenia:



20 minut



180 °C



## Sposób przygotowania:

1. Skruszyć drożdże do ciepłego mleka, dodać troszkę cukru i 5-10 dag mąki.
2. Rozczyn pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
3. Żółtka utrzeć, dodać stopioną Kasię i resztę mleka.
4. Dodać powstałą masę do rozczynu, dodać pozostałą mąkę, cukier, cukier waniliowy i szczyptę soli.
5. Dobrze wyrobić ciasto.
6. Odstawić na około 40-50 min. w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
7. Formować średniej wielkości placuszki, w środek włożyć łyżeczkę marmolady lub dżemu, formować kulki, odłożyć na 15 min. do wyrośnięcia.
8. Wyrośnięte bułeczki posmarować roztopioną Kasią, piec około 20 minut w 180 stopniach (zależy od piekarnika).

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)