

Bułeczki kukurydziane



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mąka - 25 dag
- mąka - 25 dag
- jajko - 1 szt
- masło - 5 dag
- cukier - 1 łyżka
- sól - 1/2 łyżeczki
- drożdże - 2,5 dag
- mleko - 1 szklanka
- olej - 2 łyżki

Opis przygotowania:

Drożdże rozpuścić w mleku, wymieszać z cukrem i 1 łyżką mąki, odstawić do podrośnięcia. Obie mąki wymieszać z solą, dodać jajko i stopione masło oraz zaczyn drożdżowy, zagnieść gładkie ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta formować małe bułeczki, każdą posmarować olejem i można dodatkowo posypać mąką, wierzch bułeczek delikatnie ponacinać i odstawić do wyrośnięcia. Piec około 20-30 min w temp. 180st.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!