

Bułeczki drożdżowe Aśki

Składniki

- 0,5 l mleka
- 50 g drożdży
- 1 jajko
- 3 łyżeczki soli
- 200 g cukru
- 1 kg mąki
- 1 łyżka stołowa mielonego kardamonu
- 200 g masła

Do smarowania bułeczek

- rozbełtane jako z mlekiem, cukier, orzechy, migdały itp

Do posmarowania ciasta przed zwinięciem

- masło stopione
- cukier brązowy, cynamon, kardamon, zmielone goździki

Przepis

Podgrzać mleko i dodać drożdże, następnie dodać jajko, kardamon, cukier.

Wlać do mąki i dolać roztopione masło.

Wyrobić i odstawić na godzinę.

Po wyrośnięciu rozwałkować (w dwóch porcjach bo ciasta jest dużo) i posmarować masłem i posypać tymi rzeczami do posypania.

Zwinąć i pokroić na porcje.

Posmarować bułeczki rozbełtanym jajkiem i posypać.

Piec 5-6 minut w 200 stopniach. Ja piekę dłużej

From:

<https://niziak.spoX.org/wiki/> - niziak.spoX.org

Permanent link:

https://niziak.spoX.org/wiki/przepisy:pieczywo:buleczki_drozdzowe_aski

Last update: **2020/07/20 16:50**



