

Bułeczki mleczne



Autor: **emilapie**
Przepisów: **42** Ocena: **458**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- pół kg mąki pszennej
- ok. 300 ml mleka
- drożdże instant 1,5 paczuski, lub naturalne 8g
- 60 g masła
- 1/4 szkl.cukru
- 2 żółtka
- cukier waniliowy (opakowanie)
- 1 łyżeczka soli

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnuszka wlewamy mleko, dodajemy masło, cukier i cukier waniliowy, podgrzewamy do momentu rozpuszczenia się masła i cukrów, odstawiamy do przestygnięcia.
- 2 Do miski wsypujemy mąkę, drożdże i sól, wszystko mieszamy łyżką, wlewamy letnie mleko z rozpuszczonymi składnikami, wbijamy żółtka i zagniatamy ciasto. Zagniecione ciasto wkładamy do miski wysmarowanej olejem lub masłem.
- 3 Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 1 godz. w ciepłe miejsce. Wyrośnięte ciasto wykładamy na blat podsypyany mąką, formujemy z ciasta wałek, który kroimy na 10-11 pasków, z każdego paska formujemy okrągłe kuleczki i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach. Bułeczki smarujemy roztrzepanym jajkiem.
- 4 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 C do zrumienienia ok 15-20 min.

Twoje notatki do przepisu: