

Bułki pszenne



Autor: **aga-30**
Przepisów: **87** Ocena: **1935**

 5-6 os.  60 min  średnie  tanie

Składniki:

- jajo 1 szt
- Sól 1 łyżeczka
- Cukier 1,5 łyżeczki
- woda letnia 3/4 szkl
- Margaryna roztopiona 2 łyżki
- Drożdże 2 dag
- mąka pszenna Typ 500 3 szkl

Sposób przygotowania:

- 1 Z jajka, soli, cukru, wody, margaryny, drożdży i mąki wyrabiamy ciasto. Odstawiamy je do wyrośnięcia tak około 2 godzin. Z ciasta formujemy kulki średniej wielkości i lekko spłaszczamy w rękach. Kulki układamy na formie wyłożonej papierem do pieczenia. Odkładamy na godzinę aby wyrosły, a następnie pieczemy około 20 minut w 200 stopniach.

Twoje notatki do przepisu: