

# Drożdżowa buchta z budyniem

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5447**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Ciasto drożdżowe:
- drożdże świeże 50 g
- mąka pszenna 3 szklanki
- mleko 3,2% 3/4 szklanki
- jaja 2 szt
- cukier drobny 3/4 szklanki
- masło 125 g
- Masa budyniowa:
- budyń śmietankowy 2 szt
- mleko 3,2% 1/2 l
- Posypka:
- masło 50 g
- cukier puder 50 g
- mąka pszenna 85 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże skruszyć do miski, zasypać czterema łyżkami cukru i odstawić. Jaja ubić z pozostałym cukrem na puszystą "masę". Do rozpuszczonych drożdży dodać kilka łyżek ciepłego mleka i tyle mąki, by zaczyn miał konsystencję gęstej śmietany. Przykryć ściereczką i odstawić na kwadrans. Następnie dodać pozostałe mleko, mąkę, stopione masło i ubite jaja. Wyrobić ciasto i przykryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. W tym czasie ugotować budyń, ostudzić.
- 2 Wyrośnięte ciasto rozwałkować na prostokąt i rozsmarować ostudzony budyń. Ciasto zwinąć i przełożyć do keksówki wysmarowanej tłuszczem. pozostawić do napuszenia. Następnie ciasto posmarować mlekiem i posypać obficie kruszonką.
- 3 Piec w nagrzanym do temp. 165 stopni piekarniku przez ok. 35-40 min. Ostudzić i częstować się... :)  
Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: