

Drożdżowa buchta z budyniem



Autor: **Steve**

Przepisów: **510** Ocena: **5440**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

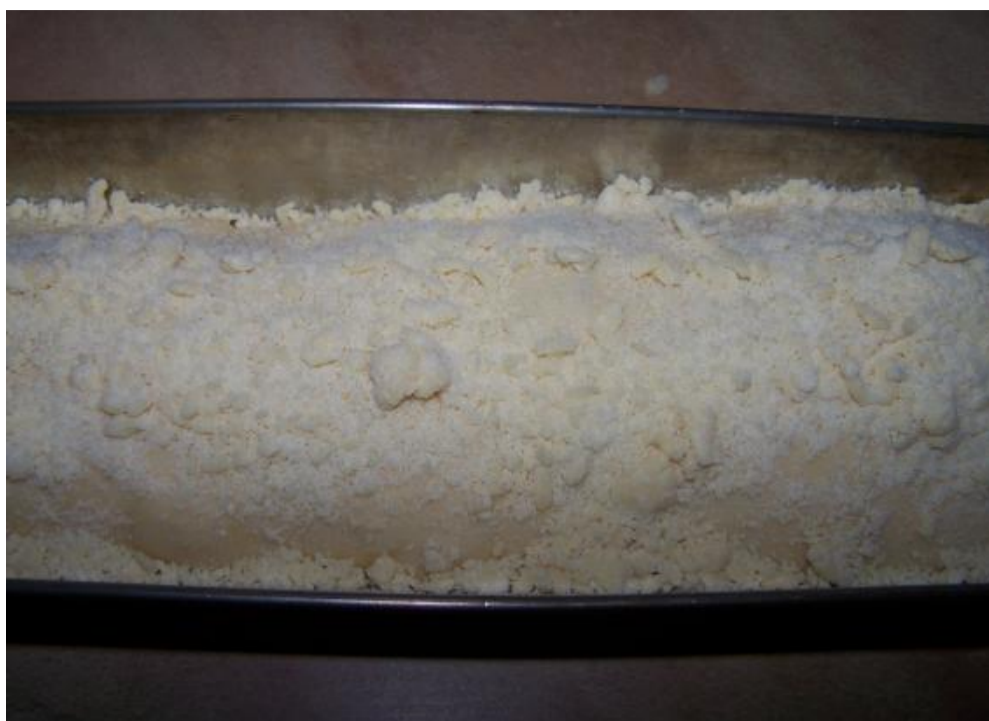
- Ciasto drożdżowe:
- drożdże świeże 50 g
- mąka pszenna 3 szklanki
- mleko 3,2% 3/4 szklanki
- jaja 2 szt
- cukier drobny 3/4 szklanki
- masło 125 g
- Masa budyniowa:
- budyń śmietankowy 2 szt
- mleko 3,2% 1/2 l
- Posypka:
- masło 50 g
- cukier puder 50 g
- mąka pszenna 85 g

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: