

# Maślane bułeczki pszenno-kukurydziane

Autor: **dagita**Przepisów: **182** Ocena: **5058**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 40 g świeżych drożdży
- 250 g mąki kukurydzianej
- 300 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 200 g masła
- 1 łyżeczka soli
- sezam i mak do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuszczamy w łyżce ciepłego mleka. Masło roztopiamy w garnuszku i studzimy. Do mąki dodajemy sól, jedno roztrzepane jajko, rozpuszczone drożdże i mleko i zagniatamy na jednolite ciasto. Gotowe dzielimy na 8-10 równych części i formujemy okrągłe bułeczki, układamy je w odstępach na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i odstawiamy w ciepłe miejsce na 30 min do wyrośnięcia. Wyrośnięte bułeczki smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy sezamem i makiem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 20 minut. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: