

Odrywane bułeczki drożdżowe z kwaśną wiśnią i słodką kruszonką



Autor: **Asica35**
Przepisów: **34** Ocena: **320**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- CIASTO DROŹDŹOWE
- - 1 kg mąki
- - 1/4 kostki świeżych drożdży
- - 1/4 szklanki cukru
- - ok. 3/4 litra mleka
- - jajko
- - 1/2 kostki roztopionego masła (ostudzonego)
- KRUSZONKA
- szklanka cukru
- szklanka mąki
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- ok 1/2 kostki miękkiego masła
- WIŚNIE
- ja dałam domowe wiśnie smażone

Sposób przygotowania:

1. Mleko podgrzewamy dodajemy cukier drożdże roztopione masło jajko i dosypujemy mąkę
2. wyrabiamy ciasto, w razie potrzeby dosypujemy mąkę
3. gotowe ciasto odstawiamy na ok 45 min. do wyrośnięcia
4. w tym czasie można przygotować kruszonkę - wszystkie składniki rozcieramy razem do uzyskania coś w stylu piasku :)



- 2 Gotowe ciasto drożdżowe możemy rozwałkować na 2 cm grubości i szklanką wycinać krążki
Ja poszłam na skróty i po prostu dłonią odrywałam ciasto i formowałam kulki :)

Gotowe porcje ułożyć na dużej blaszce, w odległości 1 cm zrobić wgłębienia i nałożyć łyżeczką konfiturę z wiśni.

Posypać kruszonką i odstawić na 20 min.

W tym czasie rozgrzewamy piekarnik do 160 C wstawiamy bułeczki na najniższą półkę i pieczemy na złoty kolor (ok. 20 min).

Upieczone bułeczki wyciągamy, studzimy i odrywamy jedną od drugiej

Twoje notatki do przepisu: