

Błyskawiczne bułki z jabłkami i cynamonem



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**

Przepisów: **241** Ocena: **3908**



5-6 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 200 g niemieckiego chudego twarożku lub homogenizowanego serka
- 100 ml oleju rzepakowego
- cukier waniliowy
- 110 g cukru
- 300 g mąki pszennej
- 10 g proszku do pieczenia= łyżka stołowa
- 3 średniej wielkości jabłka, obrane ze skórki, pocięte w grube kawałki
- Cukier i cynamon do obtoczenia upieczonych bułeczek

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać na 180 stopni. Twarożek, olej, cukier i cukier waniliowy wymieszać w misce. Dodać mąkę, wymieszana z proszkiem do pieczenia. Zamieszać ręką.
- 2 Dodać kawałki jabłek. Ciasto jest dość gęste i klejące, ale tak ma być. Ulepić 6 do 9 bułeczek* i umieścić je na foremce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 25 minut.
- 3 Do małej miseczki wsypuję cukier z cynamonem. Po wyjęciu z piekarnika jeszcze ciepłe bułeczki obtaczam w drobnym cukrze i cynamonie. Gotowe :-)

Twoje notatki do przepisu: