

Bułeczki serowe na śniadanie w 30 minut



Autor: **mangiare**
Przepisów: **65** Ocena: **586**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- mąka pszenna 500 g
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- sól 2 łyżeczki
- cukier 1 łyżeczka
- twarożek półtłusty 400 g
- jajka 3

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia ,solą, cukrem następnie dodać rozdrobniony widelcem twaróg ,wbić 3 jajka .
Wszystkie składniki wymieszać ręką i wyrobić na gładkie ciasto.



- 2 Włącz piekarnik na temperaturę 200 stopni funkcja góra, dół.
Przygotuj brytwankę , oprósz mąką lub wyłóż papierem do pieczenia.
Z ciasta ucinaj małe kawałki i formuj bułeczki ,układaj na formie do pieczenia.
- 3 Piec w temperaturze 200 stopni funkcja góra , dół przez około 20 minut.
Bułeczki muszą być rumiane.



④ Upieczone bułeczki studzimy na kratce.

Zobacz krótki filmik.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: