

bułeczki z aronią

Autor: **wioleta333**Przepisów: **151** Ocena: **4284**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- 1 szklanka wody,
- 1 szklanka mleka,
- 8 dag drożdży,
- 3/4 szklanki cukru,
- szczypta soli,
- 2 jajka,
- 0,5 szklanki oleju,
- ok 1 kg mąki,
- FARSZ:
- aronia (może być mrożona albo świeża)
- cukier

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto: z wody , mleka , cukru , soli , drożdży , 1 szklanki mąki zrobić rozczyń, jak podrośnie dodać resztę składników zagnieść ciasto , wyrabiać tak długo aż będzie odstawać od rąk, odstawić w ciepłe miejsce i przykryć ściereczką, gdy podrośnie nabierać kawałki ciasta, i dawać w środek po dwie łyżeczki aroni i łyżeczkę cukru. zawijać bułeczki. i układać na wysmarowaną formę olejem i odstawić niech wyrosną i piec na złoty kolor i po wyciągnięciu z piekarnika gorące smarować lukrem przygotowanym z 3 łyżek cukru i 3 łyżek ciepłej wody.

Twoje notatki do przepisu: