

Bułeczki z rodzynkami



Autor: **Kama2002**
Przepisów: 5 Ocena: 68

 5-6 os.  15 min  średnie  przystępne



Składniki:

- rodzynki "sułtanka", 1 szklanka
- Przesiana mąka, 3 szklanki
- proszek do pieczenia, 1 i 1/2 łyżeczki
- mleko, 1 szklanka
- kwaśna śmietana, 1 szklanka
- mąka, dodatkowo
- dżem, do podania
- śmietana, do podania

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsyp rodzynki, mąkę i proszek do pieczenia. Dodaj mleko i śmietanę. Mieszaj metalową szpatułką, aż ciasto będzie kleiste.
- 2 Ciasto wyłóż na podsypaną mąką stolnicę i posyp je mąką.
- 3 Uformuj z ciasta krążek grubości około 3 cm. Okrągłą foremką wykrój bułeczki.
- 4 Elektryczną patelnię lub prodiż wyłóż papierem do pieczenia i ułóż na nim bułeczki. Piecz przez 5 minut. Odwróć bułeczki i piecz przez 5-8 minut. Bułeczki można też wstawić do nagrzanego do 220 C piekarnika i piec przez 15 minut. Można podać ze śmietaną i dżemem.
- 5 Do miski wsyp rodzynki, mąkę i proszek do pieczenia. Dodaj mleko i śmietanę. Mieszaj metalową szpatułką, aż ciasto będzie kleiste.
- 6 Ciasto wyłóż na podsypaną mąką stolnicę i posyp je mąką.
- 7 Uformuj z ciasta krążek grubości około 3 cm. Okrągłą foremką wykrój bułeczki.
- 8 Elektryczną patelnię lub prodiż wyłóż papierem do pieczenia i ułóż na nim bułeczki. Piecz przez 5 minut. Odwróć bułeczki i piecz przez 5-8 minut. Bułeczki można też wstawić do nagrzanego do 220 C piekarnika i piec przez 15 minut. Można podać ze śmietaną i dżemem.
- 9 Smacznego!!!!!!

Twoje notatki do przepisu: