

# Słodkie bułeczki

Autor: **xagness**Przepisów: **58** Ocena: **1387**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg mąki
- 1 i 1/2 kostki drożdży
- 2 szkl ciepłego mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 jajka
- 1 szkl oleju
- cukier waniliowy
- 7 łyżek cukru
- opcjonalnie sok z cytryny
- dodatkowo:
  - domowy dżem lub marmolada
  - mleko do posmarowania bułeczek

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże kruszymy i rozpuszczamy w 1 szklance ciepłego mleka z dodatkiem 1 łyżeczki cukru.

Do miski wrzucamy mąkę, 1 szkl mleka, proszek do pieczenia, 3 jajka, olej, cukier waniliowy, cukier i sok z cytryny jeżeli go używamy. Dokładnie zagniatamy ciasto - ma być gładkie i powinno odchodzić od ręki. Formujemy kulę, delikatnie oprószamy mąką, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na ok 1 godz.

- 2 Po tym czasie odrywamy niewielkie kawałki ciasta, rozplaszczamy w dłoniach i na środek kładziemy łyżeczkę powideł. Zlepiamy boki i układamy je zlepieniem do dołu na wysmarowanej tłuszczem blaszce. Odstawiamy aby ciasto ponownie się napuszyło.

Przed pieczeniem bułeczki smarujemy mlekiem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 st C na ok 15min (sprawdzajcie czy nie są już gotowe, bo to zależy od piekarnika). Po wyjęciu ponownie smarujemy gorące bułeczki mlekiem i studzimy na kratce.

## Twoje notatki do przepisu: