

KGW poleca słodkie bułeczki!

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 8 żółtek
- 1 kostka masła
- 10 dkg drożdży
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka

Kruszonka:

- 1 kostka masła
 - 2 żółtka
 - 70 dkg mąki
- Całość wyrobić.



Nadzienie:

- 1 kg sera
 - 1/2 kostki masła
 - 1 jajko
 - 2 żółtka
 - 1 budyń
- Całość wymieszać.

Wykonanie:

Drożdże rozetrzeć z 1 łyżką cukru, 2 łyżkami mąki i połową szklanki mleka. Mąkę przesiać do miski, cukier rozpuścić w ciepłym mleku, wlać do mąki i wymieszać, dodając pozostałe składniki. Ciasto dokładnie wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia. Uformować okrągłe bułeczki, zrobić wgłębienie, mocno przyciskając dnem szklanki. Do każdego wgłębienia nałożyć po łyżce sera i posypać kruszonką, zostawić do wyrośnięcia. Gdy bułeczki wyrosną, posmarować je rozmąconym jajkiem, wstawić do nagrzanego do 170°C piekarnika i piec przez około 20-30 minut.

Idealne na zimę bułeczki drożdżowe z serem doskonale pasują do rozgrzewającej herbaty lub do polecanej w październikowym numerze nalewki śliwkowej. Dostarczą nie tylko niezbędnych zimą kalorii, ale również mnóstwo przyjemności!

Smacznego życzy

Koło Gospodyń Wiejskich w Wilkowicach