


Bułki maślane

 6 porcji

 3 min 45 sek.



Składniki

- 250 g ciepłego mleka
- 2 żółtka
- 50 g drożdży
- 100 g cukru
- 70 g masła (roztopionego)
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 500 g mąki pszennej
- 0,5 łyżki soli

Przygotowanie

1

Do naczynia głównego wsypać cukier i zmielić na cukier puder, miksując.

 15 s  10

2

Dodać mleko, żółtka, drożdże, cukier waniliowy, mąkę, sól.

 3 min  wyrabianie

3

Przez otwór w pokrywie wlać 70 g masła (roztopionego, przestudzonego).

 30 s  wyrabianie

4

Uformować bułeczki (ok. 15 szt.), posmarować je jajkiem, wstawić do wyrośnięcia w piekarniku na 15 min w temp. 50°C.

5

Piec przez 20–25 min, w temp. 180–200°C.

6

Warianty: Bułeczki można nadziewać: jagodami, serem, czekoladą lub posypać kruszonką (przepis str. 104).