



Bułeczki drożdżowe

Składniki

Ciasto

- 500g mąki Basia Extra Wypiek
- 40g drożdży
- 220ml mleka
- 100g cukru
- 80g masła
- 1 jajko
- ½ łyżeczki soli

Dodatki

- maliny i cukier lub dżem malinowy, lukier.

Sposób przygotowania

Drożdże rozpuść w lekko ciepłym mleku.

Dodaj trochę mąki i odstaw do wyrośnięcia. W rondelku rozpuść masło i wystudź. Do wyrośniętego zaczynu dodaj jajko, masło, cukier, sól i resztę mąki i zagnieć ciasto. Ciasto pozostaw w ciepłym miejscu pod przykryciem do wyrośnięcia. Jeśli używasz świeżych malin w międzyczasie przygotuj je. Do rondelka wsyp dwie szklanki malin i podgrzej, dodaj cukru do smaku i gotuj na małym ogniu około 10 min aż masa zgęstnieje, następnie wystudź. Możesz też użyć gotowego dżemu malinowego i dodaj parę świeżych malin. Wyrośnięte ciasto drożdżowe wyłóż na papier do pieczenia i rozwałkuj na prostokąt ok 30cm na 40cm. Na ciasto wyłóż przygotowanie wcześniej maliny. Ciasto zwiń w roladę, a następnie pokrój ją na ok 2-3 cm kawałki. Ślimaki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (zachowaj odstępy) i pozostaw do ponownego wyrośnięcia na ok 20min. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 20-25minut. Po ostudzeniu polej ślimaczki lukrem. Smacznego!