Maślane bułeczki z serem i powidłami :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta, śniadanie**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

Mąka - 600 g
Masło - 100 g
Drożdże - 30 g
Mleko - 150 ml
Cukier - 150 g
Jajka - 4 szt.
Aromat lub eliksir waniliowy - do smaku
Twaróg - 200 g
Żółtko - 1 szt.
Cukier - 2 łyżka
Rodzynki - 3 łyżka
Powidła domowe - trochę

Dodatkowe info:

Można je zabrać na piknik, do szkoły, pracy. Nie są typowo dietetyczne, ale na pewno zdrowsze od tych "sklepowych" :) A do tego są łatwe w przygotowaniu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnku podgrzewamy mleko, dodajemy 3 łyżki cukru (te z 150g :)) i drożdże, mieszamy do rozpuszczenia składników. Odstawiamy na 10-15 minut.

KROK 2: Rozpuszczamy masło i odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 3: Do miski wsypujemy mąkę, cukier, wbijamy jajka, dodajemy aromat, zaczyn z drożdży i ostudzone masło. Wyrabiamy i odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut.

KROK 4: FARSZ: twaróg, żółtko, rodzynki, cukier, aromat

Rodzynki namaczamy w gorącym mleku/wodzie aby zmiękły. Żółtko ucieramy z cukrem, dodajemy ser i aromat, a także rodzynki i miksujemy całą masę.

KROK 5: Kiedy ciasto podwoiło swoją wielkość przystępujmy do lepienia bułeczek. Bierzemy niewielką ilość ciasta (w zależności od tego jakiej wielkości chcemy, aby bułeczki były), lekko spłaszczamy i w środek dajemy po czubatej łyżeczce masy. Zawijamy, tak aby serek nie wyciekł. To samo z powidłami.

KROK 6: Przed pieczeniem smarujemy bułeczki żółtkiem roztrzepanym z niewielka ilością ciepłej wody, układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 180* na 20-25 minut. Do zarumienienia. Smacznego :)