



Szybkie bułeczki z czosnkiem niedźwiedzim

 Nikita

Polecane na: [pieczywo](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna tortowa - 300 g

masło (miękkie) - 100 g

mleko - 80-90 ml

jaja - 2 szt.

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

cukier - 1/3 łyżeczka

czosnek niedźwiedzi świeży liście -
- garść

Dodatkowe info:

Poza sezonem można zamiast świeżych liści użyć pasty z czosnku niedźwiedziego (<https://gotujwstylueko.pl/przepisy/pasta-z-czosnku-niedzwiedziego>).

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota dodać mąkę, masło, mleko, jajka, proszek do pieczenia, sól, cukier i drobno posiekany czosnek niedźwiedzi.

Wymieszać mieszadłem, ciasto wyjąć na blat oprószony mąką i uformować okrąg o średnicy około 16-20 cm i 2 cm grubości.

KROK 2: Okrąg ciasta pokroić na 8 kawałków (jak tort).

KROK 3: Przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

KROK 4: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni.

KROK 5: Piec przez około 20 minut na złoty kolor. Bułeczki najlepiej podawać świeże. Świetnie smakują jako dodatek do zielonej sałatki, zupy krem lub z samym masłem.