Bułeczki z serem

data aktualizacji: 2020.09.02 autor: Redakcja



Składniki

Ciasto:
1 szkl. mleka
0,5 szkl cukru
0,5 szkl oleju
2 jaja
0,5 kg mąki
1/3 kostki drożdży
Cukier waniliowy
Kruszonka:
10 dag margaryny
Mąka pszenna
Cukier waniliowy
cukier
Ser:
15 dag sera
Cukier do smaku

1 łyżka budyniu śmietankowego

Sposób przygotowania
Przygotujmy ciasto drożdżowe w garnku podgrzejmy mleko z cukrem i rozpuśćmy w nim drożdże i wymieszajmy troszkę mąki. Przykryjmy i zaczekajmy aż podrośnie a następnie dodajmy resztę składników i wyróbmy ciasto i ponownie czekajmy aż podrośnie.

Przygotujmy nadzienie serowe ser mielimy i mieszamy z cukrem i budyniem.

Zajmijmy się kruszonką margarynę mąkę i cukry zagniećmy. Z ciasta formujemy bułeczki i do każdej dajemy po troszku sera potrzepujemy kruszonką i odstawiamy aby znów wyrosły, pieczemy na rumiano w 180 stopniach do 30 minut.

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/36543-buleczki-z-serem