

Buleczki 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 potrzebujemy kruszonką i odstawiamy aby znów wyrosły, pieczemy na rumiano w 180 stopniach do 30 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36543-buleczki-z-serem>