

Bułeczki serowe



Składniki

500 g - mąka

2 łyżeczka - proszek do
pieczenia

150 g - ser żółty

100 g - masło

3 szt. - jajka

200 ml - mleko

1 łyżeczka - cukier

Opis wykonania

Bułeczki serowe idealne do każdego śniadania.

Wymieszać masło, mąkę, sól, cukier i proszek do pieczenia, dodać starty ser wymieszać i dodać mleko i uformować jednolite ciasto. Z powstałej masy formujemy małe kuleczki i wykładamy na blachę wysmarowaną tłuszczem z masła lub margaryny. Piekarnik nastawiamy na temperaturę 250 stopni. Do rozgrzanego piekarnika wstawiamy blachę na 15 min aż bułeczki będą ładnie wypieczone.