

Bułki drożdżowe z borówką amerykańską



Składniki

20 g - drożdże świeże
100 ml - mleko
60 g - cukier
250 g - mąka pszenna
2 szt. - żółtka
1 szt. - ziarenka z laski wanilii
owoce (borówki) + cukier

Opis wykonania

Pyszne pełne owoców drożdżowe bułeczki nie tylko na weekendowy podwieczorek. Wiosną przygotowuję je z rabarbarem lub truskawkami latem borówkami. Sprawdzają się zarówno na śniadanie, jak i deser.

1. Podgrzej lekko mleko.
2. Drożdże rozpuść w mleku, dodaj łyżkę cukru i łyżkę mąki. Wymieszaj, przykryj i odstaw na 15 minut w ciepłe miejsce. Pozostałą mąkę przesiej przez sitko, wymieszaj z cukrem i ziarenkami z laski wanilii. Dodaj żółtka, wlej wyrośnięte drożdże oraz masło. Wyrób gładkie i niezbyt gęste ciasto (korzystałam z miksera). Przykryj, odstaw na 30 minut w ciepłe miejsce.
3. Wyrób ciasto (ponownie mikser) i odstaw na 30 minut.
4. Ponownie wyrób ciasto (mikser) i przełóż na stolnicę. Zrób 6 kulek. Każdą rozplaszcz i na środek nałóż borówki wymieszane z cukrem.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 15 minut (u mnie było to ok. 20 minut).
6. Posyp cukrem pudrem.

Smacznego