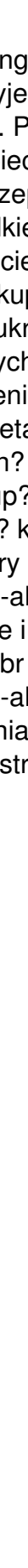


Witam serdecznie w pochmurny, jesienny dzie?. Nie lubi? kiedy za oknem tak nieprzyjemnie, wi?c postanowi?am dzisiaj upiec s?odkie, proste bu?eczki, jak z polskiej cukierenki. Przepis dosta?am od cioci gilgotki :-), kt?a piecze same wspania?o?ci, a mnie zarazi?a pieczeniem, zupe?nie nie tak dawno. Kocham je??!!! :-)

Oto przepis na 12 bu?eczek:



-250 ml mleka (ciep?ego, nie gor?cego)
-?y?ka dro?d?y instant (gist instant)
- 100 g mas?a (kupuj? mas?o z podzia?k?)
- 3 szklanki m?ki
- niepe?ne p? szklanki cukru
- cukier waniliowy
- du?a szczypta soli
- 2 ?y?ki ugotowanych, ugniecionych ziemniak? (z poprzedniego dnia- najlepiej)

Nadzienie:

3 ?y?ki d?emu wed?ug uznania, ja u?y?am truskawkowy
1 ?y?ka ?mietany

Dro?d?e nale?y rozpu?ci? w ciep?ym mleku, doda? jedn? ?y?k? cukru, 1 ?y?k? m?ki. Odstawi? na 15 minut, by dro?d?e zacz??y pracowa?.

Po up?ywie 15 minut doda? pozosta?e sk?adniki, wyrobi? elastyczne ciasto. Nast?pnie uformowa? kul? z ciasta i pozostawi? w przykrytej misie do wyro?ni?cia. W zale?no?ci od temperatury otoczenia na oko?o 1,5 godziny, ciasto powinno podwoi? obj?to??.

Z ciasta uformowa? 12 bu?eczek, ka?d? rozp?aszczy?, zrobi? wg??bienie i na?o?y? nadzienie. Nast?pnie odstawi? do kolejnego wyro?ni?cia na oko?o 0,5 godziny.

Brzegi mo?na posmarowa? roztrzepanym jajkiem z mlekiem.

Piekarnek rozg?a? do 190-200 st. C. Piec oko?o 15-20 minut do zrumienienia.

Potem je?? i rozkoszowa? si? smakiem. Mi?ego dnia.

2012-09-25