

• BUŁECZKI MAŚLANE Z MARMOLADĄ •

Składniki na cisto:

- 500 g mąki
- szczypta soli
- 120 g masła
- 80 g cukru kryształu + 1 łyżeczka
- 1 cukier waniliowy
- 2 żółtka
- 30 g drożdży "Drożdże Babuni"
- 125 ml mleka
- 200 ml śmietany 30%

Kruszonka:

- 50 g mąki
- 40 g cukru kryształu
- 40 g masła

Ponadto:

- marmolada
- jajko do smarowania

Przygotowanie:

1. Z drożdży, łyżeczki cukru i letniego mleka zrób zaczyn i odstaw do wyrośnięcia.
2. Masło utrzyj z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym, szczyptą soli oraz żółtkami na puszystą masę.
3. Śmietanę ubij na sztywno.
4. Mąkę przesiej na stolnicę, dodaj masę maślaną, zaczyn oraz ubitą śmietanę. Następnie zagnieć ciasto, ewentualnie podsyp mąką jeżeli zbyt szybko będzie się kleić i odstaw do wyrośnięcia na 1 godzinę.
5. Z wyrośniętego ciasta uformuj 12 sztuk bułeczek, ułóż je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia po 6 szt.
6. Dnem szklanki wyciśnij w każdej wgłębienie, a brzegi posmaruj roztrzepanym jajkiem.
7. Napętnij wgłębienia marmoladą, następnie zagnieć kruszonkę i posyp bułeczki.
8. Przykryj i odstaw na 20 minut do wyrośnięcia.
9. Piecz w 180 C około 20 minut.