

Buchty z powidłami



Trudność: 

Czas przygotowania: 20min , Czas

gotowania: 50min

Całkowity czas: 1g 10min , Porcja: 6

319 Kalorii , **1 g** Cukrów , **23 g** Tłuszczu , **24 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/buchty-z-powidlami>

Przygotowanie

Mąkę przesiej, dodaj ciepłe mleko i lekko wyrośnięte drożdże, sól do smaku, całe jaja ubite z cukrem i margaryną. Ciasto dobrze wyrób i pozostaw do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu bierz po kawałku ciasta, rozplaszcz na rękę, nałóż na środek trochę powideł. Buchty dokładnie zalep. Każdą zanurz w stopionym maśle i ułóż ciasno w rądlu lub tortownicy jeden obok drugiego. Rondel lub tortownica muszą być dobrze wysmarowane tłuszczem i wysypane tartą bułką. Po napełnieniu rondla buchty pozostaw w ciepłe przez 15 minut. Piecz je w średnio gorącym piekarniku.

Składniki

- ✓ 1 kg mąki półgrubej
- ✓ 4 jajka
- ✓ 10 dkg cukru
- ✓ 10 dkg drożdży
- ✓ 12 dkg margaryny
- ✓ 2 szklanki mleka
- ✓ 50 dkg masła
- ✓ 1 laska wanilii
- ✓ 0,2 dkg skórki cytrynowej
- ✓ 20 dkg śliwkowych powideł
- ✓ 1/2 szklanki bułki tartej
- ✓ 1 szczypta soli

Kategorie

Specjalny dzień, Całoroczne, Ciasto, Słodcze

