

## Sniadaniowe bułeczki Babuni

### Ciasto składniki:

- Mąka pszenna 60dag (3,5 szklanki)
- Jajka 3 szt.
- Mleko 2 szklanki
- Drożdże 5dag
- Sól
- Cukier 15dag (3/4 szklanki)
- Margaryna lub masło 6dag (3 łyżki)
- Cukier wanilinowy
- Jajo do smarowania ciasta 1szt.

### Nadzienie:

- Ser biały twarogowy 25dag
- Cukier wanilinowy
- Cukier 2 łyżki
- Żółtko 1szt.
- Powidła śliwkowe lub dżem truskawkowy 1słoik

### Kruszonka:

- Mąka pszenna 8dag (pół szklanki)
- Margaryna (masło) 4dag (2 łyżki)
- Cukier 5dag (4 łyżki)

### Sposób wykonania ciasta:

- Przygotować rozczyń- do ciepłego mleka dodać rozkruszone drożdże, 2 łyżki mąki i łyżkę cukru. Dokładnie rozmieszać i odstawić do wyrośnięcia.
- Przygotować masę jajowo-cukrową (jajka ubić z cukrem na parze i schłodzić)
- Tłuszcz roztopić (nie powinien być gorący)
- Do przesianej mąki dodać wyrośnięty rozczyń, masę jajowo-cukrową, cukier wanilinowy- dobrze wyrobić ciasto.
- Wszystkie składniki połączyć, dodać ciepły tłuszcz- wyrobić, aż tłuszcz zostanie całkowicie wchłonięty.
- Ciasto przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.
- Wyjąć na stolnicę, rozwałkować, wykrawać szklanką krawki, na środek układać nadzienie (1 łyżeczkę).
- Brzegi ciasta zlepiać i formować bułeczki i pozostawić do wyrośnięcia.
- Tak przygotowane bułeczki smarować rozmażonym jajkiem i posypać kruszonką.
- Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, piec ok. 20min 180 stopni C. na złoty kolor.

### Sposób wykonania kruszonki:

- Mąkę wymieszać z cukrem, margaryną i dobrze wyrobić. Ochłodzić a następnie zetrzeć na tarce lub pokruszyć.