

detkityumen.ru

Булочки "Осиное гнездо"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для теста:

около 400г муки (в стакане 250мл - 170г муки)

2 желтка

250мл молока

1ч.л. сахара

щепотка соли

1/2ч.л. сухих дрожжей или 20г свежих

Для начинки:

100г слив. масла

50г-100г сахара

ванилин

Заливка:

150г молока

50г-100г сахара(на любителя сладкого)

ванилин или ванильный сахар

Приготовление:

Дрожжи развести в 100г теплого молока, добавить ч.л. сахара, соль, 1ч.л. муки, перемешать и оставить до появления шапочки. Желтки смешать с оставшимся теплым молоком, добавить опару, муку смешать с жидкостью и вымесить тесто ниже средней консистенции. Тесто будет очень нежным и чуть липнуть к рукам, но муки желательно много не добавлять, чтобы не забить тесто. Посыпать тесто мукой и оставить на доске (столе, коврик) на 30 мин.

В это время взбить масло с сахаром для начинки

Тесто готово.

Затем на поверхности посыпанной мукой, раскатать тесто и смазать пенистой смесью сахара с ванилином и маслом. Смазанный пласт туго скатать в рулет и нарезать острым ножом на куски толщиной 5 см.

Рулетики уложить на расстоянии 1 см. друг от друга в форму, смазанную маслом. Лучше форму брать побольше.

Когда рулетики настолько увеличатся в объеме, что заполнят форму, залить их половиной порцией молока с сахаром и выпекать 15 мин. в горячей духовке при 190 гр.,

после снова залить остатками молока и допекать еще где-то 20 мин. до коричнево-красного цвета.

Приятного аппетита!

14.03.2014

[Жужик](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/57/