



БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ



БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- мука — 350 г;
- теплое молоко — 180 мл;
- сухие дрожжи — 5 г;
- сахар — 40 г;
- сливочное масло — 40 г;
- яйцо — 1 шт.;
- соль — щепотка.

Для начинки:

- сахар — 60 г;
- корица — 2 ч. л.;
- мягкое сливочное
- масло — 30 г.



КАК ПРИГОТОВИТЬ:



- ① Смешайте теплое молоко, дрожжи и сахар. Оставьте на 10 минут.
- ② Добавьте яйцо, растопленное масло и соль.
- ③ Постепенно всыпьте муку и замесите мягкое тесто.
- ④ Накройте тесто и оставьте в теплом месте на 1 час.
- ⑤ Раскатайте его в прямоугольник и смажьте мягким маслом.
- ⑥ Смешайте сахар с корицей и посыпьте тесто.
- ⑦ Сверните тесто в рулет, нарежьте на булочки и выложите в форму.
- ⑧ Оставьте на 20 минут, затем выпекайте 20-25 минут при 180 °C.

