Miękkie drożdżówki łączone

Z domowego ciasta upieczemy trzy blachy delikatnych łączonych drożdżówek. Można przeznaczyć jedną blachę na kolację, a na resztę bułeczek zaprosić znajomych lub sąsiadów. Goście będą zachwyceni.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

55 minut

LICZBA PORCJI:

27 bułeczek

SKŁADNIKI:

2 opakowania (po 7 g) drożdży instant
1 łyżeczka i 2/3 szklanki cukru
1 szklanka ciepłej wody (45–50°C)
100 g masła
100 g margaryny
1 łyżeczka soli
1 szklanka wrzątku
2 jajka
900 g mąki

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić drożdże i łyżeczkę cukru w ciepłej wodzie w misce. Odstawić na 5 minut. Dodać masło, margarynę, sól i resztę cukru. Wlać wrzątek, trochę przestudzić. Dodać jajka. Zmiksować. Dodawać stopniowo mąkę, aż ciasto będzie gęste.

2) Wyłożyć je na blat. Zagniatać, aż stanie się elastyczne. Włożyć do natłuszczonej miski. Przykryć i pozostawić na godzinę do wyrośnięcia.

3) Zagnieść ciasto. Wyłożyć na blat. Podzielić na 9 kawałków. Uformować z nich kulki. Włożyć do trzech okrągłych form o średnicy 23 cm. Przykryć i pozostawić na 30 minut do wyrośnięcia.

4) Piec 20–25 minut w temperaturze 180°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 bułeczka zawiera: 206 kcal, 8 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 25 mg cholesterolu, 127 mg sodu, 30 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock