



Изюминкой этих булочек является интересная начинка - сливы, фаршированные сахаром и орехами.

▣ Ингредиенты:

- прессованные дрожжи (свежие) - 50 г (или 1 ч.л. сухих)
- молоко - 250 г
- мука - 3 ст.
- сахар - 6 ст.л.
- яйца - 2 шт.
- сливочное масло - 50 г

- щепотка соли
- сливы - около 25 шт.
- сахар - около 25 кусочков
- корица (или ваниль)
- орехи по желанию

▣ Приготовление:

Дрожжи развести в примерно 50 г тёплого молока, добавить 2 ст.л. сахара и 1 ст.л. муки. Всё хорошо размешать, накрыть крышкой и поставить в тёплое место на 15-20 минут. Когда масса начнёт пузыриться - добавить все остальные ингредиенты (оставшееся тёплое молоко, сахар, яйца, соль, масло, муку). Тщательно вымесить тесто вручную или с помощью кухонного комбайна или миксера. При необходимости добавить ещё муки. Накрыть и оставить тесто в теплом месте ещё на полчаса.

Сливы нужно вымыть и удалить из них косточки, аккуратно, не дорезая до конца, чтобы слива держала форму.



Снова замесить тесто, добавить при необходимости ещё муки.



Раскатать тесто на "лепёшки".



В центр каждой поместить сливу.



В каждую сливу поместить кусочек сахара,



щепотку ванильного сахара (или корицы) и кусочек грецкого ореха (по желанию).



Сформировать "пирожок" и расположить все булочки "швом" вниз на предварительно смазанном противне.



Оставить булочки подходить (вблизи разогретой духовки) ещё 20-30 минут. Смазать булочки яйцом, слегка взбитым с чайной ложкой воды, или растопленным сливочным маслом.

Выпекать булочки со сливами 30-40 минут.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}