



Булочки с корицей, благодаря своей необычной начинке, просто тают во рту. Рецепт рассчитан на 18 булочек.

### Ингредиенты:

- молоко - 1 ст.
- мука - 4 ст.
- дрожжи - 50 г
- сахар - 2 ст.(всего)
- яйца - 3шт.+1-2 желтка для смазывания верха
- маргарин - 100 г
- масло сливочное - 100 г
- корица - 1 ст.л.
- орехи грецкие - 1/3 ст.

### Приготовление:

#### 1 часть:☐

- тёплое молоко - 1 ст.
- дрожжи прессованные - 50 г
- сахар - 1 ч. л.

Всё смешать и поставить на 20-30 минут в тёплое место.

#### 2 часть:

- яйца - 3 шт.
- маргарин сливочный или масло - 100 г - растопить
- сахар - 3 ст. л.

Всё смешать.

Смешать обе части и 3 ст. муки. Замесить тесто, 1 ст. вмешивается на столе при формировании булочек.

### Начинка:

- 1 ст. сахара
- масло сливочное - 100 г
- корица - 1 ст. л.

Всё растереть.

Раскатывается тесто на лепёшки, на середину выкладывается 1 ч. л. начинки, и четвертинка грецкого ореха. Защипать как вареник, концы соединить, и швом вниз выкладывают на предварительно смазанный лист для выпекания.

Готовые булочки до выпекания должны подойти в тёплом месте 30-40 минут. Выпекать примерно 30 минут. За 5 минут до окончаний выпечки булочки смазываются растёртым желтком с сахаром (1-2 желтка и 1-2 ст. л. сахара).

Приятного аппетита!

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