



Bułeczki drożdżowe

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1W mi

W misce łączymy mąkę, drożdże, mleko, roztopione masło, cukier i sól. Wszystko dokładnie mieszamy i zagniatamy ciasto.

Krok 2

Ciasto przykładamy do miski wysmarowanej olejem i przykrywamy ściereczką. Odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia.

Krok 3

Z ciasta formujemy małe kulki, układamy na blaszce do pieczenia. Pomiedzy kulkami ciasta układamy żółty ser, Posypujemy czosnkiem granulowanym i ziołami prowansalskimi. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 35 minut.

Składniki

- 250 g mąka
- 1 łyżka drożdże instant
- 1/2 szkl. mleko
- 30 g masło roztopione
- 20 g cukier
- 1 szczypta sól
- 6 plastrów ser żółty
- 1,5 łyżki czosnek granulowany
- 1,5 łyżki zioła prowansalskie