



Bułeczki z serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bułki z serem idealnie sprawdza się na śniadanie. Możesz podawać je z preferowanymi przez siebie dodatkami.

Osób: **25**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy piekarnik do 180°C.

Krok 2

Masło schładzamy i kroimy nożem. Posypujemy przesianą mąką, proszkiem do pieczenia i solą. Dodajemy cukier i rozdrabniamy wszystko palcami, aż powstaną małe grudki. Dodajemy kolejno: śmietanę, jajko i starty żółty ser. Zagniatamy na jednolitą masę. Formujemy z ciasta kulki i układamy na blasze wyłożonej pergaminem.

Krok 3

Pieczemy 30 minut.

Składniki:

100 g masła łaciate

300 g mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

150 g żółtego sera

200 ml kwaśnej śmietany

1 jajko

Sól

Cukier