



## SŁODKIE BUŁECZKI JOGURTOWE

### Składniki:

- 500 g mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 50 g margaryny
- 350 g jogurtu
- 10 g suchych drożdży lub 15 g świeżych drożdży
- szczypta soli
- 40 g cukru trzcinowego

*Do położenia na wierzchu według upodobań: migdały i rodzynki + 1 żółtko.*

### Wykonanie:

- roztopioną margarynę wlać do miski, dodać jogurt i drożdże, dobrze wymieszać
- dodać pozostałe składniki (oprócz tych do położenia na wierzchu) i wyrobić gładkie ciasto
- przykryć ściereczką i pozostawić na około 30 minut
- zwilżonymi lub oprószonymi mąką rękoma dowolnie uformować bułeczki i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia
- ponownie przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 20 minut
- bułeczki posmarować rozbitym żółtkiem i posypać wedle upodobań migdałami i rodzynkami
- piec w nagrzanym piekarniku przez około 20 minut w temperaturze 200°C

*Przepis udostępniła firma *Dr. Schär Srl/GmbH* z Włoch.*