

Булочки с изюмом

Добавил(а) Оля

12.04.23 19:09 - Последнее обновление 12.04.23 19:58

Булочки с изюмом! Приятного аппетита!!!



Булочки с изюмом

Добавил(а) Оля

12.04.23 19:09 - Последнее обновление 12.04.23 19:58

- [Тесто сдобное дрожжевое](#) 1 кг., Изюм 200 гр., Сахар, яйцо (желток), корица



Тесто раскатать в тонкий пласт, распределить изюм, присыпать сахаром.



Скрутить рулет. Нарезать рулетики толщиной 3 см.

Булочки с изюмом

Добавил(а) Оля

12.04.23 19:09 - Последнее обновление 12.04.23 19:58



Выкладываем булочки на противень.



Смазать желтком, присыпать сахаром (корицей, по желанию).

Булочки с изюмом

Добавил(а) Оля

12.04.23 19:09 - Последнее обновление 12.04.23 19:58



Выпекаем булочки в разогретой до 175 градусов духовке 15 минут.

Приятного аппетита!!!