



Булочки- Баранки

Аçма



2 яйца
Живые дрожжи (со спичечн.коробку)
4 стакана муки
2 кубика сахара
1,5 стакана тёплой воды
1,5 чайн.ложки соли
¼ стакана раст.масла
12 столов.ложек раст.масла (для начинки)

- # В глубокую посуду налить тёплую воду, раст.масло, бросить сахар, дрожжи, разбить 1 яйцо и яичный белок, посолить. Хорошо перемешать пальцем.
- # Понемногу добавить муку и замесить мягкое тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.
- # Тесто разделить на 12 частей, опять накрыть и дать настояться ещё 30 минут.
- # Каждый кусочек теста раскатать в лепёшку размером с чайную тарелку.
- # На каждую лепёшку намазать 1 стол.ложку раст.масла, завернуть в рулет. Затем, края слепить, чтобы получилось кольцо.
- # Булочки положить на смазанный маслом противень, через 15 минут обмазать яичным желтком.
- # Поставить в холодную духовку. Запекать до золотистого цвета, при температуре 190.
- # Подавать тёплыми.

Булочки можно обсыпать чернушкой или маком.