



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Булочки – Берлинер Berliner



Живые дрожжи (со спич.коробку)
1 стакан тёплого молока
1 яйцо
2 стол.ложки сахара
1 стол.ложка слив.масла
Щепотка соли
4 стакана муки
Половина миски абрикос. мармелада
Раст.масло для жарки

- # В глубокую посуду положить дрожжи, сахар, налить молоко, перемешать.
- # Добавить яйца, соль, половину порции муки, помесить.
- # Добавить мягкое слив.масло, муку и замесить тесто.
- # Накрыть и дать расстояться 1,5 часа.
- # Из теста подкатать 12 шариков и прижать их ладонью.
- # Булочки обжарить в большом количестве раст.масла, затем переложить на бумажное полотенце.
- # Сделать надрез ножом по середине булочки, нанести туда слой мармелада и опять слепить.
- # Переложить на серв.тарелку.
- # Можно обсыпать сахарной пудрой.

Берлинер- один из видов булочек, которые готовят в Европейских странах.