Булочки получаются очень вкусные, ароматные, мягкие и сдобные!!! Ингредиенты: 200 мл. теплого молока 50 граммов маргарина для выпечки типа "пышка" или сливочного масла 2 шт. яйца (одно для смазывания булочек и одно в тесто) 3 ст. ложки сахара 3 ст. ложки растительного масла 1 пакетик ванильного сахара 1 чайная ложка дрожжей (пакмайя) 2-2.5 стакана муки 0.5 ч. ложки соли варенье,ягоды или фрукты в начинку для посыпки 1 столовая ложка сливочного масла 2-3 столовых ложки муки 1 столовая ложка сахара. Приготовление: В теплом молоке растворить дрожжи и 1 чайную ложку сахара,добавить 2-3 ст. ложки муки,размешать,отставить пока в сторону минут на 10. Растопить маргарин,перелить в миску,добавить яйцо,сахар,ваниль,соль и растительное масло,все хорошо размешать,перелить смесь в опару,подсыпая просеянную муку замесить тесто,месить минуты 2 чтобы оно стало гладким,затем переложить в смазанную растительным маслом кастрюлю,накрыть крышкой и убрать в тепло на 1-1.5 часа. Когда тесто подойдет стол посыпать мукой,разделить его на 11-12 шариков руками смоченными в растительном масле. Сковороду или небольшой противень или форму смазать сливочным маслом.Каждый шарик раскатывать и класть в центр немного (не больше чайной ложки неполной) любой начинки,я делала с черничным вареньем,можно с ягодами или фруктами,вареной сгущенкой,половинкой конфеты "коровка",если варенье слишком жидкое то добавьте в него немного муки или панировочных сухарей.Края шарика хорошо защипать посыпая мукой придав булочке круглую форму,укладывать шарики в сковороду на небольшом расстоянии друг от друга швами вниз,места где булочки будут соприкосатся смазать немного растительным маслом кисточкой,так булочки будет легко разделить после выпечки,сковороду с булочками накрыть пленкой,оставить до подъема на 20 минут. В это время соединить в миске все компоненты для посыпки и хорошо растереть их пальцами чтобы получилась мелкая крошка. Духовку включить на 200 градусов.Подошедшие булочки смазать слегка взбитым яйцом и хорошо присыпать посыпкой. Поставить в духовку,выпекать до золотистого цвета. Дать немного остыть в форме,затем поделить на отдельные булочки.









