Булочки "Для всей семьи"

Что нужно:

- курага - 1/2 стакана;
- вишня (без косточек) - 100 г;
- кешью - 8 шт;
- сухие дрожжи - 1 ч. л.;
- сахар - 1/2 стакана;
- коричневый сахар - 1 ст. л.;
- яйцо - 1 шт;
- молоко - 1 стакан;
- слив. масло - 100 г;
- мука - 2 стакана;
- соль - 1/2 ч. л.;
- корица - 1/2 ч. л.;

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем дрожжи с 1 ч. л. сахара, яйцом, тёплым молоком и отставляем в сторону.
3. Смешиваем 1/2 нашего сливочного масла с мукой, солью, корицей и с половиной оставшегося сахара.
4. Затем вливаем туда нашу дрожжевую смесь .
5. Перемешиваем до получения мягкого теста.
6. Накрываем тесто полотенцем и убираем в тёплое место, пока оно не увеличится вдвое.
7. Смешиваем мелко нарезанную курагу, вишню, измельчённый кешью.
8. Раскатываем тесто в квадрат (со стороной примерно 30 см), смазываем его оставшимся сливочным маслом и посыпаем оставшимся сахаром.
9. Распределяем получившуюся смесь (из кураги, вишни и кешью) по тесту.
10. Скатываем тесто в рулет.
11. И отправляем запекаться (в уже разогретую духовку) при 200 градусах на 35-40 минут. Второй вариант, сначала рулет разрезать и уже кусочками отдельными выпекать.