

Buhtle punjene vanilijom



□Tijesto 200g brasna + dodatno 50g

3/4 suhog kvasca

70ml mlijeka

Limun šećer ili korica

30g maslaca

3 zlice šećera

Prstohvat soli

1 jaje□

Krema od vanilije

250ml mlijeka

20g pudinga od vanilije

2 žlice šećera

Aroma vanilije

50ml vrhnja za šlag

□Priprema tijesta

Maslac rastopi u mlijeku, mlijeko mora biti toplo nikako vrućšno, šećer, sol, kvasac i koricu limuna promijesaj i dodaj 1 jaje. U smjesu dodaj mlijeko i ovaj put samo i isključivo vilicom promijesaj da se brašno upije. Ostavi 5 minuta tek onda rukom zamijesi tijesto, tako da tijesto staviš na podlogu i dodaš dodatnih 50g brašna. Ostavi ga pola sata. Formiraj 10 malenih loptica, premazi ih maslacem i posipaj šećerom u prahu. Pusti da se dignu. Peci na 180 oko 20 minuta u pećnici ili na 175 u airfryeru 10 minuta.

□Puding svi znamo skuhati i ohladiti i dodati tuceno vrhnje za šlag prebaciti u vrećicu za punjenje.

□Gotove buhtle ohladiti i posipati šećerom u prahu, probušiti nožem i puniti kremom od vanilije