

Buhtle punjene kiselim vrhnjem



Tijesto

800g brašna

60g maslaca

4dcl mlijeka +/-

2 jaja

2 suha ili 1 svježi kvasac

8 žlica šećera

2 vanilin šećera

Prstohvat soli

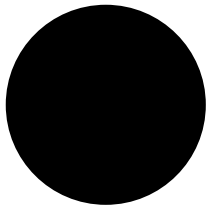
Nadjev

1 kiselo vrhnje 180g masnije

2 žlice šećera

Aroma vanilije

Priprema



Tijesto zamijesiti po mojim navedenim savjetima i trikovima. Suhe sastojke izmijesati, dodati jaja i mlijeko sa maslacem, zamijesiti i ostaviti ga pola sata. Za nadjev samo izmijesati sastojke. Oblikovati buhtle i ostaviti ih da se dižu 15-20 minuta. Posuti secerom u prahu ili premazati ostatkom nadjeva od vrhnja istaviti u hladnu pećnicu i tek onda upaliti na 180. Gotove su za 25-30 minuta ovisno o pećnici . Posuti secerom u prahu I to je to

