Булочки «улитки» с пудингом

Ингредиенты

Дрожжи сухие — 1 ч. л.
Масло растительное — 3 ст. л.
Масло сливочное — размягченное, 50 гр.
Молоко — теплое, 200 мл.
Мука — 2.5 стакана
Пудинг — 1 пакетик
Сахар — 3 ст. л.
Сахар ванильный — 1 пакетик
Соль — щепотка
Яйца — 1 шт.

Способ приготовления

Сливочное масло и яйцо достаньте из холодильника заранее. В молоке растворите хорошо дрожжи и чайную ложку сахара, добавьте 2 столовые ложки муки, хорошо перемешайте, оставьте на 5 минут. Яйцо разотрите отдельно в миске с растительным маслом, сахаром, солью и ванильным сахаром. В молочно-дрожжевую смесь добавьте стакан просеянной муки, перемешайте, влейте яичную смесь.

Добавьте половину нормы сливочного масла, хорошо перемешайте, чтобы масло равномерно распределилось, затем добавьте еще пол стакана просеянной муки, размешайте, добавьте остальное сливочное масло и муку, тесто хорошо замесите на столе посыпанным мукой, затем переложите его в смазанную растительным маслом кастрюлю, накройте крышкой и уберите в тепло на 1 час, может чуть больше чтобы тесто хорошо поднялось.

Пока тесто подходит сварите пудинг как указано на упаковке, переложите его в миску, периодически помешивайте чтобы он не покрылся корочкой. Подошедшее тесто переложите на стол посыпанный мукой, поделите его на 7 частей, каждую часть раскатайте в пласт, в серединку положите немного пудинга.

Затем сверните в трубочки, немного растягивая края.

Противень застелите пергаментом, смажьте его сливочным маслом. Теперь каждую трубочку на противне сверните в «улитку», край загните под низ.

Накройте булочки пленкой, оставьте для окончательного подъема на 20 минут. Духовку включите на 180 градусов, булочки смажьте взбитым яйцом, поставьте в теплую духовку не дожидаясь пока она сильно разогреется, иначе булочки могут лопнуть от высокой температуры.

Выпекайте пока не появится легкая золотинка, затем прибавьте температуру на 200 градусов и выпекайте до готовности. Достаньте булочки из духовки, сразу же посыпьте сахарной пудрой, можно смазать сиропом.

Булочки «улитки» с пудингом готовы. Приятного чаепития!