

Bukta

Frissen sült, puha bukta, amit lekvárral vagy csokis töltelékkel is elkészíthetsz.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 90 perc

Adag: 4

Desszert

HOZZÁVALÓK

250 g liszt
120 ml langyos tej
25 g cukor
10 g friss élesztő
1 tojás
40 g olvasztott vaj
só
Kb 200 g lekvár
1 tojássárgája a kenéshez

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.03.10

ELKÉSZÍTÉS

1.

A hozzávalókból tésztát gyúrunk, majd kb. egy óra alatt a duplájára kelesztjük.



2.

A tésztát vékonyra sodortam, felkockáztam, majd belehelyeztem a lekvárt.



3.

A végeit összecsapkédtem és golyókat formáztam belőlük.



4.

Tepsibe helyeztem, megkentem a tojássárgájával majd még letakarva kb 15 percig kelesztettem.



5.

180 fokon 20 perc alatt készre sütöttem.

