



Булочки Поросятки с молочными сосисками внутри

Ингредиенты

2 персоны

Сосиски. Молочные. 2 шт.....	2 шт
Яйцо.....	1 шт
Мука.....	400 гр
Молоко.....	250 гр
Дрожжи сухие.....	6 гр
Сахар.....	30 гр
Яйцо для теста.....	1 шт

Этапы приготовления

1. Смешиваем ингредиенты для теста: молоко, яйцо, сахар, мука и сухие дрожжи - в однородную массу. Даем постоять 25 минут.
2. Готовое тесто раскатываем до толщины 3 мм и нарезаем на полоски.
3. Разрезаем сосиски на три части и заворачиваем сосиски в тесто, делаем "ушки".
4. Смазываем яйцом и убираем в духовку разогретую до 160 градусов на

25 минут .

5. Достаем из духовки, вставляем "глазки", делаем прорези для пяточка зубочисткой.