

# Горячая фруктовая сдоба

**На 12 булочек:** 300 мл горячего чая, 100 г сухофруктов, 50 г сливочного масла, 75 г сахара, 1 чайная ложка специй, 175 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 яйцо.

Чай смешать с фруктовой смесью. Добавить масло, размешать, чтобы растаяло, насыпать сахар. Оставить на время, пока чай не станет чуть тёплым. Добавить остальные ингредиенты и замесить тесто, из которого сформировать 12 булочек.

Выложить булочки в смазанную маслом форму для выпечки или на противень. Выпекать в духовке при 180° в течение 40 минут, чтобы булочки поднялись. Готовность определяется так: при нажатии на середину булочка должна вновь подняться.

Остудить сдобу на решётке и подать к чаю.