

Плюшки с маком «Ромашки»



250 мл молока, 2 яйца, 1 пакетик (11 г) дрожжей, 60 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 1 пакетик ванилина, 4 стакана муки.

Для начинки: сахар, мак, корица.

В тёплом молоке развести дрожжи с 1 чайной ложкой сахара. Когда они подойдут «шапочкой», добавить растопленное масло, соль, сахар, яйца и ванилин. Размешать, добавить просеянную муку и замесить однородное тесто. Дать тесту в тепле подойти 2 часа, один раз обмять.

Тесто разделить на 12-15 частей, скатать шарики. Каждый шарик раскатать и посыпать сахаром, а также маком или корицей – что вам больше нравится.

Раскатанное тесто завернуть сначала рулетиком, потом его свернуть кольцом и сделать на нём надрезы ножницами на расстоянии 1-1,5 см. Плюшки уложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, смазать их яйцом и выпекать при 200° 20 минут.