

## **Bułeczki jabłkowo-cynamonowe (12-13szt. )**

- *2 i ½ szkl. mąki pszennej*
- *1 i ½ łyżki cynamonu*
- *3 łyżeczki proszku do pieczenia*
- *2 łyżki cukru*
- *40g masła*
- *1 i ¼ szkl. maślanki*
- *2 łyżki płatków owsianych*
- *duże jabłko, szczypta soli*



Wsypać do miski suche składniki i wymieszać, pokrojone masło w małych kawałkach, oraz jabłko starte na tarce połączyć z suchymi składnikami , następnie dodać szklankę maślanki. Zagnieść ciasto.

Przełożyć ciasto na obsypany mąką blat i zagnieść. Rozwałkować i podzielić na 12-13 części. W razie potrzeby podsypać mąką. Uformować bułeczki i ułożyć w natłuszczonej formie (18x28cm)

Rozgrzać piekarnik do 200st.C

Wierzch bułeczek posmarować resztą maślanki i obsypać płatkami owsianymi.

Wstawić do piekarnika i piec 30minut.

Podawać jeszcze ciepłe z masłem lub miodem.