



Тиквени хлебчета



Продукти за около 18 бр: 1 ч.ч.топла вода/250 мл./,1п.суха мая,1ч.л.сол,2с.л.захар/кафява/,4 ч.ч брашно и отгоре,1ч.ч.пюре от тиква,1с.л.канела,около 100гр.масло,50гр.орехи,хартиени кошнички за мъфини.

Приготвяне:В дълбока купа се изсипва топлата вода.Прибавя се маята,солта,захарта и 2ч.ч.брашно.Разбърква се.След което се прибавя пюре от тиква овкусено с канелата./Пюре от тиква е сварена тиква,намачкана,без захар./И още 2 ч.ч. брашно.Добавя се и 50 гр.меко,но не разтопено масло и накрая натрошените орехи.Трябва да се получи лепкаво тесто.При тези хлебчета тестото се омесва в купата-много лесно и чисто.Ако е необходимо се добавя още малко брашно.Оставя се да втаса на топло,докато удвои обема си.След това с добре набрашнени ръце се оформят топчета,които се поставят в хартиените форми и в тавичка за мъфини.С пръст се прави кладенче,където се поставя малко парче масло.Хлебчетата са готови,когато клечката излезе суха.Аз ги хапнах със свинско филенце,синьо сирене и масло.Но вие може да ги консумирате както си пожелаете☺