

# Obwarzanki na słodko

**Czas wykonania:** 2 h 40 min **Ilość porcji:** 12 sztuk

## **Składniki:**

- 500 g mąki pszennej
- 40 g świeżych drożdży
- 100 g cukru
- 1 szklanka i 2 łyżki mleka
- 50 g masła
- 5 żółtek
- 3 łyżki sezamu



## **Przygotowanie:**

Drożdże rozpuścić w 1/2 szklanki ciepłego mleka. Dodać łyżkę cukru i łyżkę mąki, całość wymieszać i odstawić na 10 minut do wyrośnięcia.

Masło utrzeć z cukrem, następnie dodać 4 żółtka i zmiksować na jednolitą masę. Całość połączyć za pomocą łyżki z rozpuszczonymi drożdżami.

Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić wgłębienie i wlać masę z roztworem oraz resztę mleka. Wyrobić ciasto.

Ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 h – 1h 30 minut, aż podwoi swoją objętość.

Ciasto podzielić na 24 niewielkie części. Z każdej części uformować cienki wałek o długości 30 – 40 cm. Po dwa wałki oplatać wokół siebie, końce złączyć ze sobą, tak aby powstał obwarzanek.

Buleczki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykryć ścierką i odstawić na 15 – 20 minut do wyrośnięcia.

Pozostałe żółtko roztrzepać z 2 łyżkami mleka. Posmarować obwarzanki żółtkiem i posypać sezamem (zamiast sezamu można użyć np. maku).

Piec przez 30 minut w 190 stopniach.