



Jam filled buns

Ingredienti per circa 18 buns

- 500gr di farina
- 200ml di latte
- 100gr di zucchero
- 50gr di burro
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito secco
- marmellata a piacere per il ripieno
- zucchero a velo a piacere

Sbattete l'uovo con lo zucchero. Riscaldare il latte e scioglietevi dentro il burro. Setacciate la farina in una terrina capiente, aggiungete il lievito, il sale e mescolate. Versate l'uovo nella farina e mescolate con una forchetta, poi iniziate a versare il latte ed incorporate tutta la farina. Versate tutto su una spianatoia e lavorate per qualche minuto fino ad ottenere una pasta omogenea e senza grumi. Mettete la pasta in una terrina, coprite con un panno inumidito e fate lievitare in un posto caldo per 2 ore. Riprendete la pasta, dividetela in 18 pezzi, formate delle palline con le mani, appiattitele, versate la marmellata nel centro, richiudete i bordi ben bene e riappiattite la base facendola circolare sulla spianatoia. Disponeteli su una teglia da forno, fate lievitare per 30 minuti, spennellate con un po' di latte ed infornate a 190 C per circa 20 minuti. Spolverate con zucchero a velo a piacere.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>