

Vajas puffancs

Hozzávalók

Tésztához:

- 250g Mester kelt tésztaliszt,
- 1 evőkanál só
- 1 evőkanál cukor,
- 15 g élesztő,
- 2 evőkanál puha, de nem olvasztott zsír (kacska)
- 1 tojás
- 1 evőkanál tejföl
- 100 ml tej

Töltelékhez:

- 100g vaj

Kenéshez:

- tojás

Szóráshoz:

- szezámag
- lenmag

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a kelt tésztát, 2-3mm vastagra nyújtjuk, nyolc részre osztjuk, a vajat is 8 részre osztjuk, a tészta közepébe tesszük a hideg vajat gombóccá formáljuk, majd a gombócok tetejét tojással megkenjük, meghintjük a magokkal és kiolajozott muffin formába tesszük, szoba hőmérsékleten megkelesztjük, 180 C-ra előmelegített sütőben szép pirosra sütjük. Ropogós lesz, a kisült vajat magába szívja.

