

## *Áfonyás buci*

### Hozzávalók:

500 g finomliszt + egy kevés a dagasztáshoz  
7 g porélesztő  
100 g finom kristálycukor  
75 g puha vaj (sótlan)  
2 tojás felverve  
100 g áfonya  
csipet só  
porcukor a szóráshoz

A lisztet, sót, élesztőt, cukrot és vajat dagasztókaros robotgéppel kikeverjük. Hozzáadjuk a tojásokat és 150 ml kézmeleg vizet. 8 percig a géppel keverjük, majd lisztezett felületen 10 percig dagasztjuk.

A tésztát kissé olajozott tálba tesszük, amit kissé olajos fóliával letakarunk. Meleg helyen a duplájára kelesztjük, majd újabb 1 percig dagasztjuk, és 12 darabra osztjuk. Az egyes darabokat lelapítjuk és néhány szem áfonyát beledagasztunk, majd gömbbé formáljuk. Tegyük a gömböket sütőpapír-négyzetekre (amennyiben nem szilikonos muffin-formánk van) és helyezzük egy 12-lyukú muffin-forma mélyedéseibe az egyes gömböket.

Ismét letakarjuk olajozott fóliával és megint duplájára kelesztjük.

220 fokra előmelegített sütőben 15 percig sütjük a buciat, majd amikor megsült, megszórjuk porcukorral és hagyjuk kihűlni.



Recept, fotó: Ideal Home, 2012. április