



Продукти за 12-14 броя:

180 мл топло прясно мляко
70 гр захар
20 грама прясна мая или 7 гр суха
50 гр масло
450-500 гр брашно
1/2 ч.л.сол
1 яйце

50 гр разтопено масло
2 с.л.пудра захар за поръсване

Начин на приготвяне:

Разтворете маята, 1 с.л.брашно и 1 с.л.захар в 50 мл мляко.

Покрийте и оставете да втаса на топло 10-15 минути.

Загрейте останалото мляко, разтворете в него маслото и останалата захар.

В купа пресейте брашното и солта, направете кладенче в средата.

Изсипете в кладенчето разбитото яйце, втасалата мая, млякото и маслото.

Замесете гладко и еластично тесто, поставете го в намазнена купа, покрийте и оставете около час да втаса на топло.

Втасалото тесто изсипете върху набрашнена повърхност, разточете на кора с дебелина 1-1,5 см.

С две различни по големина чаши изрежете поничките, поставете ги в постлана с хартия за печене тава.

Покрийте с кърпа и оставете да втасат около час.

Печете 20-25 минути в загрята до 180 градуса фурна.

Оставете поничките да изстинат 5 минути.

Разтопете маслото, намажете ги от всички страни и поръсете с пудра захар.