



Ингредиенты:

- 1 кг дрожжевого теста,
- 30-40 г топленого или сливочного масла,
- 15-20 г кондитерского мака.

Приготовление

Готовое выстоявшееся тесто разделить на шарики, скатать в шары, обвалять в маке, выпекать в духовке при 180°C до золотистого цвета. Готовые булочки выложить на решетку, дать остыть.