

## Рецепт шведских миндальных булочек Семлур



### Ингредиенты:

#### Тесто для булочек:

1 яйцо;  
50 г свежих дрожжей для выпечки (или 10-15 г порошковых);  
100 г сливочного масла;  
0,3 л молока;  
0,5 ложки соли;  
0,5 или 1 ч. ложка молотого кардамона (на ваш вкус);  
100 гр сахарного песка;  
1 ч. ложка пекарского порошка;  
550 гр муки.  
+ 1 яйцо для смазки булочек перед выпечкой.

#### Миндальная начинка:

125 г миндаля;  
0,1 л молока;  
0,1 л сахарного песка.

#### Сливочная начинка:

сливки для взбивания;  
сахарная пудра.

#### Булочки:

Крошим дрожжи в миске для теста. Растапливаем масло в молоке, доводя до температуры 37 градусов, не выше. Добавляем немного масляно-молочной смеси в дрожжи до их полного растворения, затем вливаем остатки смеси, добавляя соль, кардамон, сахар и яйцо. Просеиваем муку вместе с пекарским порошком и добавляем в смесь, замешивая до пластичности. Посыпаем сверху мукой, накрываем полотенцем и оставляем при комнатной температуре на 30-40 минут до увеличения объема теста вдвое.

Кладем тесто на доску, еще раз месим до исчезновения всех пузырьков, затем делим тесто на 14 частей, формируя из каждой круглую булочку. Выкладываем их на пергаментную бумагу для выпечки и оставляем приблизительно на 30 минут.

Разогреваем духовку до 225-250 градусов, смазываем булочки взбитым яйцом и ставим выпекаться на 8-10 минут (до подрумянивания).

Когда готовые булочки остынут, срезаем верхушку и осторожно достаем немного мякоти, делая "воронку" для миндальной массы.

Готовим миндальную массу.

Слегка подогреваем молоко. Смешиваем миксером миндаль, молоко, сахар и крошки булочной мякоти. Начиняем булочки миндальной массой. Сверху добавляем взбитые с сахарной пудрой сливки, кладем срезанную верхушку и посыпаем ее сахарной пудрой.

*Приятного аппетита!*