**Пышные булочки**

**Ингредиенты для теста:**

Мука – 250 г;

Молоко – 90 г;

Картофельное пюре – 60 г;

Сахар – 50 г;

Яйцо – 1 шт.;

Сливочное масло – 30 г;

Дрожжи – 10 г;

Соль – щепотка.

**Приготовление**

Из указанных ингредиентов замесить мягкое тесто, отлипающее от рук.

Оставить тесто «отдыхать» на 1 час.

Затем тесто разделить на 9 частей, сформировать колобки.

Форму для запекания размером 24х24 застелить пергаментом и выложить колобки.

Каждый смазать яичным желтком, разбавленным 1 ч. л. воды.

Выпекать до румяности.

Приятного аппетита!