

# Сливочные булочки с розмарином, томатами и сыром



На 100 грамм:  
Калорийность: **304.57 ккал.**  
Белки: **10.15 г.**  
Жиры: **20.1 г.**  
Углеводы: **20.47 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/slivochnye-bulochki-s-rozmarinom-tomatami-i-syrom/>

## Ингредиенты:

- 1 ч.л оливкового масла (у меня от вяленых томатов)
- 1 ч.л веточек свежего розмарина (измельчить)
- 200 мл сливок 33-35%
- 180 г пшеничной ц/з муки
- 1 ч.л разрыхлителя
- 1/2 ч.л соли
- 150 г сулугуни или моцареллы
- горсть вяленых помидоров в масле или оливок

## Приготовление:

Растереть ложкой масло с мелко рубленным розмарином.  
Влить сливки (комнатной температуры), смешать. - Муку , смешать с солью и разрыхлителем.  
- Соединить со сливочно-масляной смесью и вымесить тесто. Я делаю в КА , насадкой крюк. Тесто нежное и мягкое, но не липнет к рукам. - разделить тесто на шарики . В центр каждого положить сыр и томаты. -я их не заворачивала . Можно сформировать булочку с начинкой внутри. Мне нравится, когда сыр плавится сверху.  
Смазать желтком и сверху положить маленькую веточку розмарином - Выпекать при 190\* около 30-40 минут, до румяности.  
После выпечки украсить новыми веточками тимьяна.