

Bukta

Egy nagy tepsi/családi adag, kb. 25 darab buktához

Hozzávalók a kelt tésztához:

700 gramm finomliszt
1,5 zacskó szárított élesztő
3 ek cukor
1 csipet só
2 tojás
3-4 dl tej
100 gramm vaj

Elkészítés:

1. Egy nagy tálba helyezzük a lisztet és elkeverjük a szárított élesztővel.
2. A liszthez adjuk a sót és a cukrot.
3. A lisztes keverékkel elmorzsoljuk a vaját.
4. A lisztes keverék közepébe kis mélyedést készítünk, és ide öntjük a kissé felvert tojást és a tejet.
5. A tésztát kb. 10-15 perc munkával összegyúrjuk.
6. Meleg helyen, letakarva 1,5 óráig kelesztjük.

Kókuszos-étcsokoládés

1. Egy kislábasba öntsünk **3 dl tejet**.
2. Adjunk hozzá **3 ek kókuszlisztet** és **1 ek kókuszreszeléket**, **3 tk kakaóport**, **3-5 ek cukrot** (ízlés függvénye) és jól keverjük össze.
3. Kis lángon főzzük sűrű krémmé és vegyük le a tűzről, majd adjunk hozzá **50 gramm puha vaját**, keverjük el. Hagyjuk kihűlni.
4. Ha a buktákat állítjuk össze, a tésztát töltsük meg a krémmel és minden bukta közepébe helyezzünk egy kocka étcsokoládét.

Diókrémes, dióvajból

200 gramm dióvaját keverjük el egy kislábasban **3 tk finomliszttel, 2,5 dl tejjel, 2 tk vajjal, 3 ek cukorral** és alacsony lángon főzzük sűrű krémmé. Ízlés szerint **mazsolával** gazdagíthatjuk. Hagyjuk kihűlni.

Lekváros

Egy kis üveg lekvár elegendő ehhez a mennyiséghez, egy buktába kb. 2 ek lekvárral számoljunk.

Összeállítás

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra, amely a gázsütő 4-es fokozatának felel meg.

1. Készítsünk elő egy mérleget.
2. Én egy-egy buktához 50-55 gramm tésztát szoktam használni, de ahogy a képen is látszik, én kicsiket szoktam készíteni. Lehet 100 gramm tésztából is, de akkor egy bukta, egy étkezés.
3. A buktának szánt tésztát nyújtófával nyújtsuk ki, nagyjából kör alakúra, de nem kell nagyon vékonyra. A töltelék a tészta közepére helyezzük és a széleket jól összetapasztjuk, végül kis gombócokat formálunk belőle. Ezeket lazán egymás mellé helyezzük egy tepsiben, amelyet kibéltünk sütőpapírral.
4. Egész tojással megkenjük és 180 fokos vagy 4-es fokozaton 45-50 perc alatt megsütjük.

Ha sütés közben kireped, ne ijedjünk meg, megsül így is. Ha kibűlt, ugyanolyan finom lesz.

5. **Rácson hagyjuk kihűlni.**

Jó étvágyat!