

• BUŁECZKI DROŻDŻOWE Z TRUSKAWKAMI I KRUSZONKĄ •

Przygotuj zaczyn:

- 50 g drożdży
- 1/2 szklanki ciepłej wody
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki mąki
- Zostawiamy około 10 minut (aż zacznie pracować)

W tym czasie w dużej misce przygotowuj:

- 4 szklanki mąki
- 8 łyżek cukru
- 2 jajka
- 3/4 szklanki oleju
- 1 szklankę letniego mleka
- cukier waniliowy lub cynamon według uznania

Przygotowanie:

1. Do miski dodaj zaczyn i wyrabiaj ciasto. Następnie zostaw, aby podwoiło objętość (około 1 godz.).
2. Następnie odpowietrz ciasto i rozwałkuj na grubość około 1-1,5 cm.
3. Wykrój koła i wyłóż na blaszkę z papierem do pieczenia.
4. Zostaw jeszcze na 30 minut do podrośnięcia.
5. Mniejszą szklaneczką lub stoiczkiem zrób na środku zagłębienie.
6. Brzegi posmaruj roztrzepanym jajkiem.
7. Ułóż w nich przekrojone truskawki oprószone cukrem i posyp kruszonką. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 20 minut.