

• PYSZNE JAGODZIANKI •

Składniki:

- 1 kg mąki
- 10 dag drożdży
- 1/2 kostki masła
- 3 łyżki cukru pudru
- 1/2 szklanki cukru kryształu
- 2 szklanki mleka
- 5-żółtek
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 litr jagód
- 3 łyżki bułki tartej
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki mąki

Przygotowanie:

1. Przesianą mąkę wsyp do naczynia.
2. Do 1/2 szklanki letniego mleka dodaj 2 łyżki cukru, pokruszone drożdże i 3-4 łyżki mąki, następnie wymieszaj wszystko na jednolitą masę. Tak przygotowany rozczyń odstaw do wyrośnięcia.
3. Żółtka utrzyj z pozostałą ilością cukru, a masło roztop na patelni.
4. Do mąki wlej wyrośnięty rozczyń, żółtka, sól, letnie mleko i wyrabiaj ciasto.
5. Gdy ciasto będzie odstawać od ręki, wlej porcjami przestudzone masło nie przerywając wyrabiania.
6. Ciasto będzie gotowe, gdy będzie gładkie i lśniące. Powinno również odstawać od dna naczynia oraz zawierać wiele pęcherzyków powietrza.
7. Po wyrobieniu ciasto pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.