

• BABECZKI DROŻDŻOWE Z TRUSKAWKAMI •

Składniki na ciasto:

- drożdże – 30 g
- margaryna – 50 g
- mąka – 1 szkl
- cukier – 1,5 łyżki
- cukier waniliowy – 1 opak
- jajka – 1 szt
- truskawki – 12 szt
- mleko – 75 ml
- tłuszcz do foremek

Kruszonka:

- cukier – 2 łyżki
- margaryna – 30 g
- mąka – 60 g
- cukier puder do posypania babeczek

Przygotowanie:

1. Do rondla wlej mleko, dodaj margarynę, oba cukry i wszystko zagotuj, a później lekko ostudzić.
2. Do miski pokrusz drożdże, dodaj odrobinę ciepłego mleka i wymieszaj.
3. Następnie dodaj mąkę, jajko, resztę mleka i zagnieć gładkie ciasto. Ciasto powinno odchodzić od rąk.
4. Odstaw ciasto na kilka minut do wyrośnięcia. W tym czasie umyj truskawki, osącz i usuń z nich szypułki.
5. Formy do babeczek wysmaruj tłuszczem i oprósz mąką.
6. Oderwij kawałki ciasta i z każdego zrób kulkę. Następnie lekko spłaszcz na dłoni i włóż do środka po jednej truskawce. Dobrze sklej ciasto i uformuj z nich kuleczki.
7. Kuleczki ułóż w foremkach i odstaw do wyrośnięcia babeczek.

8. Kruszonka:

- 8.1. Do miski włóż schłodzoną margarynę, dodaj cukier i mąkę.
- 8.2. Rękoma rozetrzyj na kruszonkę i posyp.

9. Wstaw do piekarnika i piec około 20 minut w temperaturze 180 C. Ostudzone babeczki posypać cukrem pudrem. |