

• CIASTO DROŻDŻOWE Z TRUSKAWKAMI •

Składniki:

- *1 pół kilograma mąki*
- *nieco więcej niż pół szklanki cukru (ok. 120 g)*
- *25 g Drożdży Babuni*
- *3/4 szklanki mleka (200 ml)*
- *2 jajka*
- *pół kostki stopionego masła (100g)*
- *szczypta soli*
- *ok. 30 dag truskawek*
- *pół kostki masła (100g)*
- *tyle samo ile zajmuje miejsca masło – mąki i cukru*

Przygotowanie:

Mleko lekko podgrzać, ma być ciepłe, nie gorące. Wkruszyć do niego drożdże, dodać łyżeczkę cukru i mąki, zaczekać kilkanaście minut aż lekko "ruszą". Mąkę wsypać do miski, dodać mleko z drożdżami, jajka, cukier i sól, zagnieść ciasto. Dodać stopione masło i wyrabiać jeszcze chwilę. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, pod przykryciem, na godzinę – dwie, powinno podwoić objętość. Składniki kruszonki rozetrzeć palcami, zagnieść w nierówne kawałeczki ciasta. Truskawki pokroić, jeśli duże, na półówki lub ćwiartki, małe zostawić w całości. Wyrośnięte ciasto nacisnąć ręką by je odgazować. Tortownicę wysmarować masłem, przełożyć do niej ciasto. Na wierzchu ułożyć truskawki i posypać kawałkami kruszonki. Włożyć na środkową półkę do zimnego piekarnika ustawionego na 180 st. Piec ok. 25 – 30 minut lub nieco dłużej, aż wyrośnie i się lekko zrumieni.

Smacznego!