

## • DROŹDŹOWE BABECZKI Z JAGODAMI •

### *Składniki na ciasto:*

- 3 szklanki mąki
- 0,5 szklanki cukru
- 1 szklanki mleka
- 30g drożdży
- 1 jajko
- 100 g masła

### *Kruszonka:*

- 1/3 kostki masła
- łyżki mąki
- łyżki cukru
- szczypta soli
- jagody

### *Przygotowanie:*

1. Zrób rozczyn z drożdży, cukru i mleka. Po chwili wsyp mąkę do miski, dodaj jajko, roztopione i ostudzone masło, szczyptę soli i rozrobiony rozczyn drożdżowy.
2. Wyrabiaj ciasto i odczekaj aż wyrośnie.
3. Przygotuj kruszonkę.
4. Następnie uformuj z ciasta kulki i nadziej jagodami, po czym umieść w foremkach do babeczek.
5. Na wierzch poukładaj ponownie jagody i posyp kruszonką.
6. Odczekaj ponownie do lekkiego wyrośnięcia.
7. Piecz w temp. 180°C do zarumienienia.