

# • DROŻDŻÓWKI Z JAGODAMI •

## *Składniki:*

- 0,5 kg mąki tortowej
- 50 g Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 125 g margaryna
- 0,5 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 3 jaja
- 300 ml mleka
- kilka kropli olejku zapachowego
- szczypta soli
- 600 g jagód

## *Kruszonka:*

- 300 g mąki
- 200 g cukru
- 200 g tłuszczu
- kilka kropli dowolnego olejku zapachowego

## *Przygotowanie:*

1. Umyj i odsącz jagody.
2. Mąkę przesiej do miski, zrób w niej wgłębienie, do której wykrusz drożdże i zalej połową ciepłego mleka. Potem dodaj 2 łyżki cukru. Poczekaj, aż wyrośnie zaczyn.
3. Następnie dodaj resztę mleka, roztrzepane jaja, resztę cukru, sól, olejek zapachowy i roztopioną margarynę.
4. Wyrabiaj ciasto, aż zacznie odchodzić od miski i pojawią się w nim bąble powietrza.
5. Posyp ciasto odrobiną mąki i odstaw w ciepłe miejsce pod przykryciem aż do wyrośnięcia.

*W tym czasie zagnieć kruszonkę z podanych składników.*

6. Gdy ciasto wyrośnie, podwajając objętość, wyłóż je na natuszczoną blachę łyżką, formując niewielkie kule.
7. Kule posyp jagodami i znów odstaw na około kwadrans, a później posyp kruszonką.
8. Drożdżówki piecz przez około pół godziny w temperaturze 160–170 stopni Celsjusza z włączonym termoobiegamiem.