

• JAGODZIANKI BABECZKI •

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 25g Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 1 szklanka mleka
- 5 żółtek
- 1/3 szklanki cukru
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 100g masła
- szczypta soli
- 1 małe jajko
- 1 1/2 szklanki jagód

Przygotowanie:

1. *Zacznij od przygotowania rozczyntu. Drożdże, łyżkę cukru i pół szklanki ciepłego mleka – rozetrzeć i pozostaw na 10 min, aż drożdże ruszą.*
2. *Do miski wsyp cukier, mąkę, sól, dodaj żółtka i resztę ciepłego mleka, następnie dokładnie połącz wszystkie składniki.*
3. *Rozpuszczone masło wlej do ciasta, wyrabiaj tak długo, aż zostanie całkowicie wchłonięte, a ciasto będzie kleiste. Następnie pozostaw przykryte ściereczką, w ciepłym miejscu.*
4. *Kiedy podwoi swoją objętość po ok 1-1,5 godz. zagnieć jeszcze raz, ale krótko i podziel ciasto na 24 części.*
5. *Umyj jagody i wymieszaj je z cukrem i budyniem.*
6. *Każdą część ciasta rozwałkuj i nałóż porcję jagód. Następnie zlepij i łączeniem do dołu wkładaj do foremki na babeczki.*
7. *Foremkę należy wysmaruj masłem i oprósz dokładnie mąką, następnie pozostawić do wyrośnięcia.*
8. *Posmaruj rozmąconym jajkiem i posyp kruszonką. Piecz w 180°C przez 20 min. Smacznego!*