

Te jagodzianki to prawdziwa uczta dla podniebienia – delikatne, maślane ciasto drożdżowe, wypełnione soczystymi jagodami, zwieńczone chrupiącą kruszonką i słodkim, lśniąącym lukrem. To prawdziwy #musthave na letnie spotkania. Zabierz je na piknik i zaskocz bliskich!

Kto już czuje ten smak? 🙋

Składniki:

Ciasto drożdżowe:

- Mąka pszenna: 300 g
- Świeże drożdże: 15 g
- Ciepłe mleko: 120 ml (nie gorące!)
- Cukier: 50 g
- Jajko: 1 sztuka (duże)
- Żółtko: 1 sztuka
- Masło (roztopione i przestudzone): 50 g

Nadzienie jagodowe:

- Mrożone lub świeże jagody: 250 g
- Cukier: 2-3 łyżki (do smaku, w zależności od słodkości jagód)
- Mąka ziemniaczana (lub skrobia kukurydziana): 1-2 łyżeczki (do zagęszczenia)

Kruszonka:

- Mąka pszenna: 50 g
- Cukier: 30 g
- Zimne masło: 30 g

Lukier:

- Cukier puder: około 100 g
- Gorąca woda (lub sok z cytryny): 2-3 łyżki

Do posmarowania ciasta:

- 1 jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka

Przygotowanie:

1. W małej miseczce rozkrusz świeże drożdże, dodaj 1 łyżeczkę cukru, 1 łyżkę mąki i 1/2 szklanki ciepłego mleka (nie gorącego, aby nie "zabić" drożdży). Dokładnie wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce na około 10-15 minut, aż rozczyń podrośnie i spieni się.

2. Do dużej miski przesiej mąkę, dodaj pozostały cukier, wbij jajko i dodaj żółtko. Wlej gotowy rozczyń oraz pozostałe mleko. Zaczynaj wyrabiać ciasto (ręcznie lub mikserem z hakiem). Stopniowo dodawaj roztopione i przestudzone masło. Wyrabiaj ciasto przez około

10-15 minut, aż będzie gładkie, elastyczne i będzie odchodzić od ręki. Wyrobite ciasto uformuj w kulę, przełóż do lekko naoliwionej miski, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na około 1-1,5 godziny, aż podwoi swoją objętość.

3. Nadzienie jagodowe: Mrożone jagody wymieszaj z cukrem i mąką ziemniaczaną.

Wskazówka: Nie rozmrażaj jagód wcześniej, użyj ich prosto z zamrażarki. Mąka ziemniaczana wchłonie nadmiar soku podczas pieczenia.

4. Kruszonka: W misce połącz mąkę, cukier i zimne masło pokrojone w kostkę. Rozetrzyj składniki palcami, aż powstaną drobne grudki. Odstaw do lodówki.

5. Wyrośnięte ciasto wyjmij na lekko oprószony mąką blat. Krótco zagnieć i podziel ciasto na 10 równych części. Każdą część rozwałkuj na niewielki placek i na środek każdego placeka nałóż porcję nadzienia jagodowego. Starannie zlep brzegi ciasta, formując bułeczki. Upewnij się, że jagody są szczelnie zamknięte w środku. Uformowane jagodzianki układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiając odstępy. Przykryj jagodzianki ściereczką i odstaw na kolejne 20-30 minut do ponownego wyrośnięcia.

6. Rozgrzej piekarnik do 180°C . Wyrośnięte jagodzianki posmaruj roztrzepanym jajkiem z mlekiem. Posyp obficie schłodzoną kruszonką i piecz przez około 20-25 minut, aż jagodzianki będą złociste i pięknie wyrośnięte. Wyjmij z piekarnika i ostudź na kratce.

7. Ostudzone jagodzianki polej wcześniej przygotowanym lukrem z cukru pudru oraz wody/soku z cytryny. Pozostaw do zastygnięcia.

Smacznego!

#### **Dodatkowe wskazówki dla perfekcyjnych jagodzianek:**

- Temperatura składników: Wszystkie składniki na ciasto drożdżowe powinny mieć temperaturę pokojową (poza masłem, które rozpuszczamy i studzimy, oraz mlekiem do rozczynu). To sprzyja lepszemu wyrastaniu ciasta.
- Ciepłe miejsce do wyrastania: Im cieplej, tym szybciej ciasto urośnie.
- Nie przesadzaj z mąką: Podczas wyrabiania ciasta, jeśli wydaje się zbyt klejące, oprósz blat lub ręce minimalną ilością mąki. Zbyt dużo mąki sprawi, że jagodzianki będą twarde i suche.
- Szczelne zlepianie: To podstawa sukcesu z jagodami! Jeśli brzegi nie będą dobrze zlepione, nadzienie wypłynie.
- Przechowywanie: Jagodzianki najlepiej smakują świeże, jeszcze ciepłe. Możesz przechowywać je w szczelnym pojemniku w temperaturze pokojowej przez 1-2 dni. Aby odświeżyć, można je krótko podgrzać w piekarniku lub mikrofalówce.