

• JAGODZIANKI •

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 35 g Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 2/3 szklanki cukru
- 200 ml letniego mleka
- 2 żółtka
- 70 g masła
- szczypta soli
- 400 g jagód
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 3 czubate łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- białko
- łyżka mleka
- cukier do posypania

Przygotowanie:

1. *Zacznij od rozczynu. Drożdże rozetrzyj z 2 łyżkami cukru na pastę. Dodaj 1/2 szklanki mleka i łyżkę mąki. Odstaw do wyrośnięcia na 15-20 minut.*
2. *Przebierz jagody, umyj i odsącz na sitku. Następnie wymieszaj z mąką ziemniaczaną i cukrem pudrem.*
3. *Roztop masło i odstaw do ostygnięcia.*
4. *Mąkę przesiej do dużej miski, a żółtka utrzyj z pozostałym cukrem na puch. Do mąki dodaj mleko, zaczyn, żółtka oraz sól.*
5. *Wyrabiaj ciasto, aż będzie elastyczne. Pod koniec dodaj stopione masło i znów zagnieć, a następnie odstaw do wyrośnięcia.*
6. *Gdy ciasto podwoi objętość podziel je na małe kulki. Każdą spłaszcz na placek, a na środku ułóż czubatą łyżkę jagód, zawin i zlep brzegi formując bułeczkę.*
7. *Uformowane bułeczki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zachowując odstępy.*
8. *Odstaw do ponownego wyrośnięcia na 30 minut.*
9. *Posmaruj białkiem roztrzepanym z mlekiem i posyp cukrem. Piecz w 180°C przez 20-25 minut.*