Domowe jagodzianki

Skoter

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

16 porcji

Składniki:

- mąka - 50 dag
- masło - 75 g
- mleko - 250 ml
- jajko - 1 szt.
- żółtko - 1 szt.
- cukier - 3/4 szklanka
- drożdże - 30 g
- sól - szczypta
- jagody - 40 dag
- cukier do jagód - 4 łyżka
- skrobia ziemniaczana - 1 łyżka
- białko do posmarowania - 1 łyżka
- cukier różany do posypania - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jagody wymieszać z cukrem i skrobią ziemniaczaną

KROK 2: Drożdże rozkruszyć, dodac łyżkę cukru i 2 łyżki mąki oraz około 50 ml mleka. Zostawić d wyrośnięcia. Następnie dodać pozostałe ciepłe mleko, rozpuszczone masło i resztę składników. Wyrobić ciasto aż ciasto stanie się miękkie i elastyczne. Uformować kulę, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 3: Odrywać po kawałku ciasta, rozwałkować lub uformować w rękach placuszek, Nałożyć warstwę jagód i zlepić nadając oealny kształt.

KROK 4: Ułożyć bułeczki zlepioną częścią do dołu w blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostawić na parę minut do wyrośnięcia.

KROK 5: Białko roztrzepać, pędzelkiem posmaować bułeczki, posypać cukrem różanym

KROK 6: Piec na złoty kolor w piekarniku

nagrzanym do 180 stopni,