Drożdżówki z borówkami amerykańskimi

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1/2 kg
- drożdże - 3 dag
- cukier - 3 łyżka
- jajka - 3 szt.
- masło - 7-8 dag
- mleko - 200 ml
- sól - 1/2 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- borówki - 1 + 1/2 szklanka
- cukier puder - 2 łyżka
- Kruszonka -
- mąka pszenna - 10 dag
- masło - 5 dag
- cukier - 5 dag
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pół szkl mąki wymieszać z cukrem, cukrem waniliowym, dodać masło i ugniatając palcami zrobić kruszonkę.

KROK 2: Do ciepłego mleka dodać 2 łyżki cukru, 8 łyżek mąki i rozkruszone drożdże. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość dodać 2 jaja, resztę mąki, pozostały cukier, cukier waniliowy oraz sól. Wyrobić do uzyskania gładkiego ciasta do momentu aż ciasto będzie odchodziło od ręki. Pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut.

KROK 3: Po kwadransie ciasto wyłożyć na posypaną mąką deskę, przerobić i rozwałkować. Pokroić w kwadraty, ułożyć borówki, posypać cukrem pudrem.

KROK 4: Skleić przeciwległe rogi, ułożyć na blaszce. Odłożyć na 10 minut w ciepłe miejsce, posypać kruszonką. Ciasto posmarować roztrzepanym jajkiem i wstawić do rozgrzanego piekarnika

KROK 5: Piec około 20 minut w temperaturze 190 stopni.