Jagodzianki z nutką pomarańczy

Stokrotka

Polecane na: **przetwory, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka tortowa - 2 szklanka
drożdże świeże - 2 dag
jajko - 1 szt.
żółtko jaja - 1 szt.
masło - 5 dag
mleko - 200 ml
cukier - 2-3 łyżka
aromat pomarańczowy - 0,4 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka
cukier waniliowy - 1 łyżka
Kruszonka -
mąka tortowa - 20 dag
masło - 10 dag
cukier - 10 dag
żółtko jaja - 1 szt.
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2-3 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
Dodatkowo -
borówka amerykańska - 2-3 szklanka
jajko - 1 szt.
mleko - 1 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże wymieszać z łyżeczką cukru, kilkoma łyżkami ciepłego mleka i łyżką mąki, przykryć ściereczką, odłożyć w ciepłe miejsce.
Masło podgrzać, gdy się rozpuści, ostudzić.
Do miski przesiać mąkę, wymieszać z solą, dodać pozostałe ciepłe mleko, wyrośnięty rozczyn drożdżowy, resztę cukru, cukier waniliowy, jajko i żółtko, wyrabiać około 10 minut, dodając pod koniec rozpuszczone masło i aromat. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 2: Kruszonka
Do mąki dodać masło, żółtko, cukier i cukier waniliowy. Opuszkami palców ugniatać tak aby powstała kruszonka. Pod koniec połączyć ze skórkę pomarańczową.

KROK 3: Gdy ciasto podwoi swoją objętość przełożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować i wykroić krążki o dowolnej wielkości. Ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Ze skrawków ciasta zrobić cieniutkie wałeczki, zwinąć jak sznurek i ułożyć na brzegach każdego krążka, odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 4: Następnie posmarować roztrzepanym jajkiem wymieszanym z łyżką mleka i cukru waniliowego, włożyć porcję borówek.

KROK 5: Po wierzchu posypać kruszonką. Blaszkę z drożdżówkami włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.