Jagodzianki z kruszonką

data aktualizacji: 2019.07.04 autor: Redakcja

Składniki:

Ciasto:

- ok. 3 i ½ szklanki mąki
- 50 g świeżych drożdży
- 3/4 szklanki mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 kostki masła (100g)
- 2 żółtka
- 1 jajko

Nadzienie jagodowe:

- 2 szklanki jagód
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki cukru z prawdziwą wanilią

Kruszonka:

- 1 szklanka mąki
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1/2 kostki masła

Przygotowanie:

Przygotowujemy zaczyn: drożdże ucieramy z połową letniego mleka, 1 łyżką cukru i 2 łyżkami mąki. Odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 15 minut.

Jajko i żółtka ubijamy z resztą cukru, masło rozpuszczamy. Do miski wsypujemy mąkę i dodajemy zaczyn drożdżowy, ubite jajka, pozostałą część mleka oraz szczyptę soli. Mieszamy łyżką do połączenia składników, a następnie dodajemy rozpuszczone, ostudzone masło i ciasto wyrabiamy rękoma. Gdyby było zbyt klejące, podsypujemy mąką. Ciasto przykryte ścierką odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

Jagody myjemy i delikatnie osuszamy. Dosypujemy do nich 2 łyżki cukru waniliowego i 1 łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Po wymieszaniu mamy gotowe nadzienie.

Wyrośnięte ciasto ponownie zagniatamy i dzielimy na 16 jednakowych kulek. Każdą z nich rozpłaszczamy w dłoniach i nadziewamy łyżką farszu jagodowego. Zlepiamy brzegi dokładnie dociskając i formujemy bułeczki. Gotowe układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy ścierką i zostawiamy do podwojenia objętości.

Składniki kruszonki rozcieramy w palcach. Bułeczki obficie posypujemy przed samym pieczeniem.

Wyrośnięte jagodzianki pieczemy przez 20-25 minut w 170 ºC. Po upieczeniu studzimy na kratce.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32578-jagodzianki-z-kruszonka