

Jagodzianki

data aktualizacji: 2020.08.25 autor: Redakcja



Składniki:

Ciasto drożdżowe:

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 50 g cukru
- 25 g świeżych drożdży
- 75 g miękkiego masła
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1 jajko
- skórka starta z połowy cytryny

Nadzienie:

- 500 g jagód
- 3 łyżki cukru pudru

Lukier:

- 2 szklanki cukru pudru
- 4 łyżki wrzątku

Dodatkowo:

- 1 jajko
- 1 łyżka mleka

Sposób przygotowania:

- Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 4 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15 min.
- Resztę z 500 g mąki wsypać do dużej miski. Dodać resztę cukru, sól i wymieszać. Dodać jajko, miękkie masło, startą skórkę cytrynową i wyrośnięty zaczyn. Wyrobić ciasto. Następnie przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- Po wyrośnięciu ciasto przełożyć na blat posypany mąką i uformować wałek. Wałek podzielić na części.
- Jagody oczyścić i wymieszać z cukrem pudrem.
- Każdy kawałek ciasta uformować w kulę i rozplaszczyc ją na ręce. Na środku nałożyć dużą łyżkę jagód i zlepić brzegi. Uformować podłużną bułeczkę. Gotowe bułeczki układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia złączeniem do dołu, pozostawiając odstęp między bułeczkami. Pozostawić do podrośnięcia na 10 min.
- W międzyczasie rozgrzać piekarnik do 180°C.
- Bułeczki posmarować rozkłóconym jajkiem z mlekiem.
- Piec w nagrzanym piekarniku około 20 min., do zarumienienia.

- Przygotować lukier. Rozetrzeć cukier puder z wrzątkiem. Lekko ciepłe lub zimne jagodzianki polukrować.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36679-jagodzianki>