

Babeczki jagodowe



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	12,5 dag
cukier	0,5 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
mleko	1 szklanka
drożdże	4 dag
żółtko jajek	3 sztuki
jajko	1 sztuka
sól	1 szczypta
ocet	1 łyżka
jagody	1-1,5 szklanki
margaryna	2 łyżki
cukier	2 łyżki
mąka	2 łyżki
mąka	3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Drożdże wkruszamy do miski, dodajemy letnie mleko i 2 łyżki cukru i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Mąkę przesiewamy do miski dodając sól. Margarynę rozpuszczamy. Jajka i żółtka miksujemy z cukrem i cukrem waniliowym na puch. Do mąki dodajemy roztwór drożdżowy, puch jajeczny, ocet i rozpuszczoną margarynę. Zagniatamy ciasto dodając w miarę potrzeby mleko lub mąkę.

- KROK 2 Ciasto odstawiamy do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta odrywamy kawałki, formujemy placuszki. Na każdym układamy łyżkę jagód, zlepimy kulkę i wkładamy do papilotki w formie do muffinek. Babeczki posypujemy kruszoną przygotowaną z 2 łyżek margaryny, mąki i cukru. Pieczemy około 20 minut w temp. 180 stopni.
- KROK 3 Smacznego :)