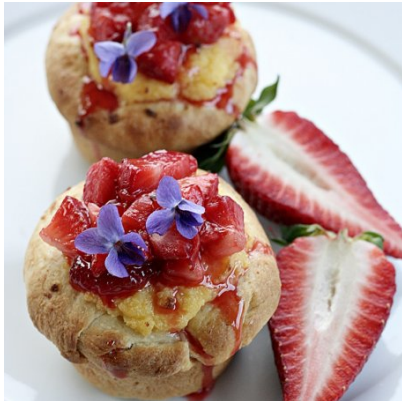


Drożdżowe bułeczki z kremem i sosem truskawkowym



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na drożdżowe bułeczki

mąka pszenna typ 500	250 g
drożdże suche	1/2 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
cukier	30 g
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
mleko ciepłe	145 ml
żółtko jaja	1 szt
masło	30 g

Składniki na krem

mleko	270 ml
jajka	2 szt
żółtko jaja	2 szt
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka
cukier	60 g
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
mąka tortowa	15 g
sól	1 szczypta

Składniki na sos truskawkowy

truskawki świeże	250 g
-------------------------	-------

ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka
sok z cytryny	1/2 szt
cukier	60 g

Dodatkowo

tłuszcz do formy

mięta liście 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotowanie ciasta drożdżowego:
Wszystkie składniki na ciasto oprócz masła mieszamy razem i wyrabiamy aż się połączą. Na koniec dodajemy pokrojone w kostkę masło i wyrabiamy aż ciasto będzie elastyczne i gładkie. Gotowe ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1 ½ godziny.
Gdy ciasto podwoi swoją objętość dzielimy je na 8 równych części (po ok. 60 g każda) i wstawiamy na 20 minut do lodówki.
- KROK 2** Przygotowanie kremu:
W misce ubijamy jajka, żółtka, cukier i ekstrakt z wanilii. Następnie dodajemy mąkę i sól cały czas ucierając. W rondelku doprowadzamy mleko do wrzenia i delikatnie wlewamy do masy jajecznej cały czas ucierając. Krem budyniowy przekładamy do rondelka po mleku i gotujemy aż zgęstnieje często mieszając żeby się nie przypalił. Gotowy krem odstawiamy żeby wystygł.
- KROK 3** Przygotowanie sosu truskawkowego:
Do rondelka wlewamy sok z ½ cytryny, cukier, ekstrakt z wanilii i wrzucamy 60 g drobno pokrojonych truskawek. Całość gotujemy na średnim ogniu aż otrzymamy gęsty sos. Odstawiamy aż ostygnie. Do zimnego sosu dodajemy pozostałe truskawki pokrojone w małe kawałki, mieszamy.
- KROK 4** Schłodzone ciasto wyjmujemy z lodówki. Formę do pieczenia muffinów smarujemy tłuszczem. Z kawałków ciasta w dłoniach formujemy okrągłe placki, które wkładamy do otworów blachy, a następnie nakładamy do środka krem.
- Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni. Blachę z bułeczkami wstawiamy do piekarnika na ok. 20-25 minut.
- Upieczone bułeczki delikatnie wyciągamy z formy i studzimy na kratce. Na wierzch każdej nakładamy po łyżce sosu truskawkowego. Dekorujemy listkami mięty lub fiołkami.