

## Jagodzianki



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto (na 12 sztuk)

<b>mąka pszenna</b>	500 gram
<b>mleko</b>	220 mililitr
<b>drożdże świeże</b>	30 gram
<b>jajka</b>	2 małe sztuki
<b>żółtka</b>	1 sztuka
<b>cukier</b>	100 gram
<b>cukier waniliowy</b>	2 łyżeczka
<b>masło</b>	60 gram
<b>sól</b>	1 szczypta

#### Nadzienie

<b>jagody</b>	300 gram
<b>cukier</b>	2 łyżka

#### Lukier królewski:

<b>cukier puder</b>	1 szklanka
<b>białko</b>	1 sztuka
<b>jagody</b>	2 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody przebrać, umyć i osuszyć. Wymieszać z cukrem. Do ciepłego mleka dodać pokruszone drożdże, łyżkę cukru i łyżkę mąki. Wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do podrośnięcia na około 10 minut. Mąkę przesiać, dodać szczyptę soli. Jajka roztrzepać. Do mąki dodać jajka, cukier, cukier waniliowy i podrośnięte drożdże. Wyrabiać ciasto (ręcznie lub w robocie) podlewając stopione masło. Kiedy ciasto będzie elastyczne i z łatwością będzie odchodzić od ręki, przykryć je suchą ścierką i odstawić do podrośnięcia na około 50 minut lub do czasu, aż podwoi swoją objętość. Podrośnięte ciasto odgazować wyrabiając je jeszcze przez chwilę. Podzielić na 12 równych części. Każdą porcję ciasta lekko rozwałkować na okrąg, na środek dać ok. 1-1,5 łyżki jagód wymieszanych z cukrem i dokładnie skleić brzegi. Bułeczki lekko spłaszczyć i uformować w owalny kształt. Układać, zlepianiem do dołu na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w sporych odstępach. Przykryć ścierką i odstawić na ok. 15 minut, do podrośnięcia. Podrośnięte bułki wysmarować rozkłóconym jajkiem za pomocą pędzelka i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika (grzałka góra-dół). Piec ok. 15-17 minut, aż bułeczki lekko się zarumienią. Cukier puder utrzeć z białkiem, podzielić na dwie porcje, do jednej dodać rozgniecione jagody i wymieszać. Przesłodzone bułeczki połączyć przygotowanym, dwukolorowym lukrem.