

Jagodzianki



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko ciepłe	1/3 szklanki
miękkie masło	100 gram
miód	2 łyżki
cukier	łyżka
sól	szczypta
jajko	3 sztuki
żółtko jajek	
mąka	3 szklanki
drożdże	25 gram
jagody	kubek
błonnik	2 owsiany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kruszonka:

2 łyżki masła

¼ szklanki cukru pudru

¼ szklanki mąki

Składniki na kruszonkę rozcieramy w palcach.

Ciasto:

W ciepłym mleku rozrabiamy drożdże, golden syrup lub miód, cukier- dokładnie mieszamy. Wlewamy do miski z mąką (najpierw wsypujemy nieco ponad połowę, stopniowo dodajemy resztę przy zagniataniu ciasta), wymieszaną z solą. Wbijamy jajka, dodajemy żółtko i zagniatamy ciasto, podsypując je mąką. Ciasto powinno być elastyczne, a nie twarde. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 1.5 godziny, aż podwoi swoją objętość.

Formę do pieczenia smarujemy margaryną i posypujemy mąką.

Piekarnik nagzewamy do 190st.

Ciasto dzielimy na 9-10 części. Każdą rozplaszczamy na placuszek, układamy na jego środku 2 łyżki jagód i zlepimy brzegi do góry. Kładziemy na blaszce złączeniem do dołu. Odstawiamy na 30 minut by się napuszyły.

Smarujemy rozkłóconym jajkiem, posypujemy kruszonką.

Pieczemy ok. 20-25 minut.