

Jagodzianki



KOSTYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	350 g
drożdże świeże	15 g
mleko	160 ml
jajko	1 sztuka
olej	20 ml
cukier	4 łyżki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
szczypta soli	
jagody	200 g
jajko do smarowania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuszczamy w mleku. Mąkę, jajko, olej, cukry i sól mieszamy ze sobą, dodajemy mleko z drożdżami i całą masę wyrabiamy ręcznie mniej około 10 minut (ciasto będzie klejące). Odstawiamy do wyrośnięcia (u mnie 2-3 godziny).

Wyrośnięte ciasto dzielimy na 8 części. Każdą część rozplaszczamy na dłoni, na środek kładziemy sporo jagód - można je jeszcze posypać cukrem - i zalepiamy brzegi. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia sklejeniem do dołu.

Każdą jagodziankę smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy 15 minut w 180C.