

Jagodzianki.

**EWA104****CZAS
PRZYGOTOWANIA**
1h**ILOŚĆ
PORCJI**
5+

SKŁADNIKI

drożdży instant po 7g np. dr.Oetkera	2 opak.
mąki pszennej	75 dag
żółtko jajek	2 szt
cukru	7 stołowych, czubatych łyżek
mleko	1 szkl.
margaryny roztopionej i ostudzonej	8-10 dag
jagód	1,5 szkl.
cukru -do jagód	5-6 łyżek
mąki ziemniaczanej	3 łyżki
białka do posmarowania bułeczek	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wsypać do dużej miski, dodać drożdże instant. Mleko podgrzać, tak aby było letnie nie za gorące. Do mąki wlać mleko, stopioną margarynę, dodać dwa żółtka, cukier i dokładnie zagnieść. Ciasto jest dość twarde, proszę się nie zrażać. Takie ma być, ew. można dolać odrobinę mleka. Uformować kulę, rozpląszczyć i pokroić na 4, każdą ćwiartkę znów na 4 i tak mamy 16 porcji. Umyte i osuszone jagody wymieszać z cukrem i mąką ziemniaczaną. Każdą porcję ciasta rozpląszczyć w dłoni na placuszek, lub rozwałkować. Nałożyć na środku łyżeczkę jagód i dokładnie zlepić brzegi formując przy tym kształt bułeczki. Dużą blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia, nie trzeba wówczas smarować tłuszczem. Ułożyć 8 bułeczek zostawiając między nimi sporo przestrzeni, aby miały gdzie podrosnąć. Piekarnik podgrzewamy do 170 stopni, ustawiamy termoobieg. Bułeczki posmarować białkiem, najwygodniej pędzelkiem. Wstawić do piekarnika na ok.20 minut. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem. W tym przepisie nie pisałam, że ciasto trzeba odstawić, aby wyrosło i tak właśnie je robiłam. Jak widać bułeczki wyrosły w trakcie pieczenia. Smacznego