

## Drożdżowe jagodzianki z kruszonką i cukrem pudrem



**ALAAA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>margaryna</b>         | 125 gr     |
| <b>mąka pszenna</b>      | 0,5 kg     |
| <b>jajko</b>             | 2 szt      |
| <b>olej</b>              | 1 łyżka    |
| <b>drożdże</b>           | 5 dkg      |
| <b>cukier</b>            | 0,5 szkl   |
| <b>mleko</b>             | 1 szkl     |
| <b>esencja waniliowa</b> | 2 łyżeczki |
| <b>Nadzienie:</b>        |            |
| <b>jagody</b>            | 300 ml     |
| <b>cukier</b>            | 2 łyżki    |
| <b>mąka pszenna</b>      | 2 łyżki    |
| <b>kruszonka</b>         |            |
| <b>zimna margaryna</b>   | 50 gr      |
| <b>mąka pszenna</b>      | 100 gr     |
| <b>cukier</b>            | 100 gr     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z ciepłego mleka,łyżeczki cukru i drożdży zrobić rozczyn.Do miski wsypać mąkę dodać 1 jajko całe i 1 żółtko,łyżkę oleju,cukier,esencję waniliową, rozpuszczoną letnią margarynę i zaczyn drożdżowy.Zagnieść ciasto tak długo aż będzie odstawało od ręki i będzie gładkie i lśniące.Ciasto przykryć bawełnianą ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.Gdy ciasto podrośnie odrywać po kawałku ciasta ,rozplaszczyc w dłoni ,nałożyć po łyżce jagód i dokładnie zlepić.Uformowane jagodzianki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia ,robiąc odstępy żeby podczas pieczenia się nie sklejały. Ponownie odstawić do podrośnięcia na około 20 min.Przed pieczeniem posmarować białkiem i nałożyć kruszonkę.Piec w 180st około 20 min. Nadzienie;jagody wymieszać z cukrem i mąką. Część jagodzianek zrobiłam z kruszonką a część oprószyłam po upieczeniu cukrem pudrem. Kruszonka;zimną margarynę zagnieść z mąką i cukrem.