

Jagodzianki



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
cukier	1 szkl
cukier waniliowy	1 szt
mleko	1 szkl
masło	100 gr
jajko	4 szt
białko	1 szt
jagody	0,5 kg
drożdże	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, wymieszać z łyżką mąki i cukru i odstawić do wyrośnięcia. Jajka utrzeć z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym, dodać mąkę rozpuszczone masło, zaczyn drożdżowy i wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Uformować placek na każdym położyć łyżkę jagód oprószonych mąką i dokładnie zawinąć i uformować bułeczki. Przed pieczeniem posmarować rozkłóconym białkiem. Piec na wysmarowanej blasze w 160 st około 20 min. Zimne jagodzianki można posypać cukrem pudrem lub polukrować.