Drożdżowe bułeczki z borówkami i kruszonką

FOTOVIDEREK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	
mąka pszenna	2 szklanki
mąka krupczatka	11/2 szklanki
mleko	1 szklanka
cukier	1 szklanka
masło	50 g
jaja	3 sztuki
esencja waniliowa	2 łyżeczki
drożdże	40 g
masa	
borówka amerykańska	200 g
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier puder	1 łyżka
kruszonka	
masło	50 g
cukier	3 łyzki
mąka	3 łyżki
DODATKOWO:	
jajko	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	1. Do garnka wlewamy letnie mleko, dodajemy drożdże, dwie łyżki cukru, dwie łyżki mąki, mieszamy i odkładamy na pól godziny w ciepłe miejsce.
KROK 2	2. Gdy zaczyn zacznie rosnąć, wlewamy go do mąk wysypanych wcześniej na stolnicę, dodajemy resztę cukru, roztopione i ostudzone masło, roztrzepane jaja, esencje waniliową i wyrabiamy ciasto.
KROK 3	3. Gdy ciasto "odchodzi" od ręki przekładamy je do miski, przykrywamy sucha ściereczką i odkładamy na noc do lodówki.
KROK 4	4. Rano, po wyjęciu z lodówki rozwałkowujemy ciasto na grubość 1-2 cm i za pomocą szklanki wykrawamy koła.
KROK 5	5. Borówki myjemy, osuszamy, przekładamy do miski, posypujemy cukrem pudrem, mąką ziemniaczaną i mieszamy łyżką.
KROK 6	6. Na wykrojone koło z ciasta nakładamy łyżkę borówek i zlepiamy brzegi formując okrągłą bułeczkę. Wszystkie tak uformowane bułeczki kładziemy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i odkładamy na 20 minut.
KROK 7	7. Do miseczki kładziemy masło, wsypujemy mąkę, cukier i rozcieramy w palcach tworząc w ten sposób kruszonkę.
KROK 8	8. Gdy bułeczki wyrosną, smarujemy je rozmąconym jajem, posypujemy kruszonką i pieczemy w piekarniku około 15-20 minut w temperaturze 180 stopni.
KROK 9	9. Podajemy najlepiej ciepłe z gorącym kakaem.

Smacznego !!!