

Jagodzianki



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	700 g
drożdże	1/2 kostki
mleko ciepłe	1 szklanka
jajko	2
masło	1/2 kostki
jogurt naturalny	150 gram
cukier	4 łyżki
sól	szczypta
jagody	2 szklanki
cukier puder	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozdrabniamy w szklance ciepłego (nie gorącego) mleka, wsypujemy 3 łyżki cukru i czekamy aż będą się pienić (10-15 minut).

Mąkę wsypujemy do dużej miski dodajemy drożdże, jedno jajko i jogurt naturalny, dodajemy szczyptę soli i dokładnie wyrabiamy ciasto.

W rondelku rozpuszczamy masło i roztopione, ostudzone (!) maśło wlewamy stopniowo do ciasta, ciągle wyrabiając. Gdy ciasto będzie jednolite, odstawiamy w misce przykryte ściereczką na jakieś 45 minut, żeby sobie urosło (podwoiło objętość).

W tym czasie w innej miseczce mieszamy jagody z cukrem pudrem.

Odrywamy kawałek siasta drożdżowego, na dłoni formujemy kwadrat o boku mniej więcej 7 cm. Na środek kładziemy jagody. Zbieramy rogi ciasta jak kopertę (do środka), bardzo dokładnie zlepiamy boki i formujemy w dłoniach bułeczkę.

Bułki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy cukrem.

Pieczemy w 180 stopniach ok 20 minut, aż jagodzianki będą rumiane.