

## Jagodzianki



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1 kg
<b>drożdże</b>	1 paczka
<b>mleko</b>	1/2 l
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	4 szt
<b>masło rozpuszczone</b>	3 łyżki
<b>jagody</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

0,5 litra mleka zagotować z 2 łyżkami cukru, zestawić z ognia i wsypać 2 łyżki mąki, jednocześnie miksując. Ostudzić masę i wbić 4 jajka i dodać rozkruszone drożdże. To wszystko dokładnie wymieszać, dodać do mąki, wlać rozpuszczone masło i wyrobić. Jeśli ciasto będzie zbyt tępe dodać ciepłe mleko. Rozczyn pozostawić do wyrośnięcia. Rozwałkować dość grube placki i wykrawać szklanką, nałożyć trochę jagód wymieszanych z cukrem i dobrze zlepić, formując jagodzianki. Odstawić do wyrośnięcia, piec w 190 stop. Do zrumienienia.