

letnie jagodzianki



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3
mąka	4 szklanki
cukier	5 łyżek
mleko	3/4 szklanki
masło	15 dkg
sól szczypta	
Farsz:	
jagody	2 szklanki
cukier	4 łyżki
drożdże	4 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wszystkie składniki ciasta wymieszaj i zagnieść-powinno odstawać od dłoni.przykryj miskę ściereczką,odstaw w ciepłe miejsce.gdy podwoi objętość,wyjmij na stolnicę,rozwałkuj na grubość 1/2 cm,pokrój w kwadraty o boku 8 cm.na środku każdego ułóż porcję jagód,oprósz tarta bułką i cukrem,zlep.ułóż na oprószonej mąką blasze,odstaw na 30 min.piecz 20 min. w tem. 200*c.