Jagodzianki

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

bardzo smaczne

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- mąka - 50-60 dag
- jaja - 3 szt.
- cukier - 1 szkl.
- drożdże - 5 dag
- jagody - 1 szkl.
- cukier waniliowy - 1 szt.
- mleko - 2 szkl.
- margaryna rozpuszczalna - 1-2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. 0.5 szkl. mąki zaparzamy 1 szkl. gorącego mleka (dobrze mieszamy).

Drożdze rozrabiamy z 1-3-2 łyżeczek cukru, łyżką mleka, łyżeczką mąki (wg swojej praktyki) i pozostawiamy do wyrośnięcia. Do ostudzonej i zaparzonej mąki dodajemy pozostałą mąkę, jajka utarte z cukrem kryształem i waniliowym, dodajemy pozostałe mleko, drożdże i wyrabiamy ciasto, aż będzie odchodziło od miski, dodajemy roztopioną margarynę i jeszcze wyrabiamy. Gdy będzie dobrze wyrobione odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (powinno podwajamy swą objętość).

Następnie wyjmujemy na posypaną mąką stolnicę. Dzielimy na 3 - 4 części i formujemy wałki grubości przegubu ręki, kroimy na kilka części, a następnie lekko rozpłaszczamy, by umieścić posypane mąką jagody (1 - 1.5 łyżeczki). Dobrze zawijamy formując bułeczki, które układamy luźno na przygotowanej blasze. Potrzebne są 2 blachy takie z piekarnika. Zostawiamy do wyrośnięcia. Smarujemy rozbełtanym jajkiem. Przy pieczeniu z obiegiem powietrza w piekarniku elektrycznym nie potrzeba wcześniej nagrzewać. W temp. 170 - 160°C piec 25 - 30 min.

Smacznego!