

# Drożdżówki z borówkami



Autor: **jolao**

Przepisów: **109** Ocena: **954**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- Ciasto drożdżowe:
- 300 g mąki pszennej
- 20 g cukru
- 25 g świeżych drożdży
- 15 g masła
- 1/3 szklanki mleka
- 1 jajko
- szczypta soli
- ok. 150 g borówek
- Kruszonka:
- 15 g masła
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- Dodatkowo:
- trochę mleka do posmarowania drożdżówek przed pieczeniem
- biały lukier (cukier puder + mleko lub cukier puder + sok z cytryny)

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuszczamy w niewielkiej ilości mleka z 1 łyżeczką cukru. Odstawiamy na 15 minut, aż zaczną pracować.

W tym czasie pozostałe mleko podgrzewamy z resztą cukru i masłem. Gdy wszystkie składniki się rozpuszczą zdejmujemy z ognia i studzimy.

Mąkę przesiewamy ze szczyptą soli, dodajemy drożdże, jajka i wystudzone mleko z masłem.

Dokładnie wyrabiamy ciasto, przykrywamy czystą ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ok. 1,5 - 2 godziny).

Gdy ciasto wyrośnie dzielimy je na 4 bądź 6 części. Z każdej z nich formujemy kulkę, którą spłaszczamy i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. W każdym kawałku ciasta dnem szklanki robimy wgłębienie, które wypełniamy borówkami.

Nakrywamy ściereczką i odstawiamy na ok. 15 minut do podrośnięcia.

W międzyczasie składniki kruszonki mieszamy i rozcieramy w palcach.

Wyrośnięte drożdżówki smarujemy lekko mlekiem i posypujemy kruszonką.

Pieczemy 20 minut w temperaturze 170 stopni C. Po wystudzeniu polewamy białym lukrem.

Twoje notatki do przepisu: