

Drożdźówki z jagodami.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **9476**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 20 g drożdży świeżych
- 100 ml mleka ciepłego
- 2 jajka
- 50 g masła
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki cukru
- dodatkowo: jagody
- 3 łyżki cukru
- 1 małe jajko

Sposób przygotowania:

- 1 W miseczkę kruszymy drożdże, dodajemy ciepłe mleko 2 łyżki cukru i 2 łyżki mąki pszennej, robimy zaczyn. Jak podrośnie dodajemy, dwa żółtka, roztopione masło szczyptę soli i mąkę. Zagniataamy elastyczne ciasto, gdy się klei podsypujemy mąką, zostawiamy na 20 minut w cieple by podrosło.
Podrośnięte ciasto wałkujemy na cienki placek.
Kroimy ostrym nożem na kwadraty o boku ok. 9 cm.
Każdy kwadrat nacinamy ostrym nożem przy dwóch bokach.
Smarujemy rozbełtanym jajkiem, i przekładamy wyciętą obwódkę na drugą stronę.



- 2 Pozostałe białka które zostały nam od ciasta drożdżowego ubijamy na sztywno z 3 łyżkami cukru. W zagłębieniu nakładamy łyżką jagody, na to nakładamy bezę.
Możemy poczekać by troszkę podrosły, to będą bardziej puchate.
Wkładamy do piekarnika na ok. 20 minut, pieczemy w 170 -180 stopniach.

SMACZNEGO



Twoje notatki do przepisu: