

Drożdżówki z borówką amerykańską.



Autor: **danutast1**

Przepisów: **177** Ocena: **3143**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 200 g mleka
- 40 g świeżych drożdży
- 100 g cukru trzcinowego (może być kryształ)
- 80 g masła
- 1 jajko + 1 białko
- 1/2 łyżeczki soli
- Kruszonka :1/2 szkl. mąki krupczatki
- 1/2 szkl cukru
- 1/4 kostki margaryny
- Borówka amerykańska

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko delikatnie podgrzać dodać cukier i drożdże, wymieszać. Masło roztopić i wystudzić.
- 2 Mąkę przesiać do miski dodać sól, jajko, rozpuszczone masło i drożdże. Wyrobić mikserem (uchwyty do drożdżowego ciasta) lub ręką.
- 3 Stolnice podsypać mąką , przełożyć ciasto z miski. Ciasto podzielić na 15 części. Formować kulki, układać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Literatką zrobić dołki w każdej kulce. Pozostawić na ok. 30 min do wyrośnięcia.



- 4 Zrobić kruszonkę. Margarynę, cukier, mąkę krupczatkę połączyć (kruszonka ma być sypka, jeżeli będzie się za bardzo kleić dodać mąki).
- 5 Po 30 min. bułki posmarować rozkłóconym białkiem. W zagłębienia nakładać borówkę.



- 6 Bułki posypać kruszonką. Piekarnik rozgrzać do 200 st. i piec ok 20 min. Życzę smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: