

Drożdźówki z jagodami

Autor: **awepa**

Przepisów: 7 Ocena: 154



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 600g
- drożdże, 40g
- masło, 80g
- żółtka, 2
- mleko, 1,5 szkl.
- cukier, ok.100g + łyżka (do drożdży)
- cukier waniliowy, 1 szt.
- sól, szczypta
- jagody lub inne owoce, ile kto lubi (ja miałam ok. 0,5 szkl.)

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i pół szklanki mleka. Odstawić na 10 min.
- 2 Stopić masło i ostudzić.
- 3 Przesiać mąkę, dodać żółtka, resztę cukru i mleka, cukier waniliowy i szczyptę soli. Wlać wyrośnięte drożdże. Wyrobić wlewając pod koniec masło. Wyrobić ponownie i odstawić na 30 min.
- 4 Następnie ciasto jeszcze raz wyrobić i rwać okrągłe kuleczki formując na kształt bułeczki :-)
Ciasto jest dość "mokre" i przykleja się do rąk, ale ja moczę ręce w wodzie wtedy lepiej to idzie :-)
- 5 Drożdźówki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem i odstawić na 15 min (żeby podrosły). Można je posmarować rozmąconym jajkiem. Na drożdźówki nakładać jagody (ja lekko je dociskałam, żeby nie pospadały), można też nałożyć kruszonkę (KRUSZONKA: ok.100g masła, 7-8 łyżek mąki, 3 łyżki cukru)
- 6 Piec ok.20-25 min. w 180 stopniach.
- 7 Po upieczeniu można polukrować lub posypać cukrem pudrem.
- 8 SMACZNEGO:-)

Twoje notatki do przepisu: