

Jagodzianki



Autor: **Goblnek**
Przepisów: **49** Ocena: **1034**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 500g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki suchych drożdży
- szczypta soli
- 1 szklanka mleka
- 1 jajko
- 1/4 szklanki oleju
- 1/2 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 słoik jagód deserowych

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszaj z drożdżami, dodaj sól, wlej mleko, wbij jajko, wymieszaj dokładnie. Dodaj olej i resztę składników. Zagnieć miękkie, plastyczne ciasto. Zostaw je na ok. 1 godzinę do wyrośnięcia (aż podwoi objętość).
- 2 Po tym czasie ciasto krótko wyrób, podziel na części jak bułeczki, w kule. Z każdej kuli zrób placek (ja to robię dłonią) i na środku połóż kopiastą łyżkę farszu jagodowego. Zlep brzegi jak pierogi. Bułeczki kładź na wyłożonej papierem blasze złączeniem do dołu. Pozostaw do napuszenia ok. 30-45 min. Wyrośnięte jagodzianki piecz w temp. 220 st. przez ok. 15 min.

Twoje notatki do przepisu: