

Pieczone kluchy z mrożonymi borówkami

Autor: **Steve**Przepisów: **510** Ocena: **5434**

5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- drożdże świeże 60 g
- miód 2 łyżki
- jaja 3 szt
- mleko 310 g
- cukier 5 łyżek
- mąka pszenna 700g
- masło 100g
- borówka amerykańska 300 g
- jajo do posmarowania
- mleko 1 łyżka do posmarowania
- serek mascarpone 250 g
- śmietana 30% 200 g
- cukier puder 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże wymieszać z miodem. Dodać kilka łyżek mąki i ciepłego mleka. Wymieszać i zaczekać kilka minut. Jaja wymieszać z cukrem. Do zaczynu dodać pozostałe składniki, przelać jaja i wymieszać. Na końcu dodać stopione masło i wyrobić ciasto drożdżowe. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 75 min.



- 2) Potem podzielić na równe części (u mnie 16 szt). Każdą rozpląszyć, nałożyć mrożone borówki i zwinąć. Pozostawić na kwadrans do napuszenia. Posmarować roztrzepanym jajem z mlekiem. Piec w temp. 175 stopni przez ok. 25-30 min.



- 3) Podawać na ciepło z płynnym sosem z mascarpone (serek z miksować szybko z kremówką i cukrem).
Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: