

# Jagodzianki



Składniki

Opis wykonania

**Ciasto:**

500 g mąki pszennej  
1 łyżka mąki  
kukurydzianej  
25 g świeżych drożdży  
250 ml mleka  
1 jajko  
1/4 szklanki oleju  
słonecznikowego  
60 g cukru  
15 g cukru waniliowego  
1 płaska łyżeczka soli

**Nadzienie:**

300 g jagód  
1,5 łyżki cukru  
15 g cukru waniliowego  
1 łyżka mąki  
ziemniaczanej  
1 roztrzepane na glazurę  
jajko jajko

**Lukier:**

1 szklanka cukru pudru  
5-6 łyżek ciepłej wody

Przepis na pyszne domowe jagodzianki.

Opis przygotowania:

Ciasto:

Drożdże wymieszaj z 1/4 szklanki ciepłego mleka, łyżką cukru oraz 2 łyżkami mąki pszennej. Przykryj ściereczką i odstaw na około 15 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

W misce umieść pozostałe składniki – resztę mąki pszennej, mąkę kukurydzianą, pozostałe mleko, cukier, cukier waniliowy, roztrzepane jajko, olej oraz sól. Wymieszaj tak, aby powstało gładkie ciasto.

Dodaj podrośnięte drożdże, wymieszaj i ponownie odstaw przykryte do wyrośnięcia na około godzinę. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.

Wszystkie składniki na nadzienie dokładnie wymieszaj.

Ciasto krótko wyrabiaj i podziel na 12 części. Z ciasta uformuj okrągłe bułeczki o średnicy około 4 cm i pozostaw na ok. 10 min. Po tym czasie z każdej kuli rozwałkuj placek. Na środku każdego umieść solidną łyżkę jagodowego nadzienia.

Jagodzianki:

Placki dokładnie zlep i odłóż złączeniem ciasta do spodu. Możesz nadać bułeczkom owalny kształt poprzez rolowanie jagodzianek na blacie.

Jagodzianki układaj (w odległościach ok. 3 cm) na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostaw do wyrośnięcia na ok. 40 minut.

Jagodzianki posmaruj roztrzepanym jajkiem.

Bułeczki piecz w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 15 minut, aż uzyskają złoty kolor.

Wyjmij z piekarnika i pozostaw do przestudzenia.

Przygotuj lukier – cukier puder dokładnie wymieszaj z wodą.