

Bułeczki z jagodami

Drożdżowe bułeczki z jagodowym nadzieniem

ok. 22 sztuki



średni



40 Min.



Składniki:

Ciasto:

75 g masła
500 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
100 g cukru pudru
1 opak. Cukru wanilinowego 16 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
3 szt. jajek
130 ml mleka (ciepłego)

Nadzienie:

150 g jagód (mrożone rozmrozić)
1 czubata łyżka cukru pudru
1 łyżka mąki ziemniaczanej

Do smarowania:

1 szt. jajka

Do dekoracji:

2 łyżki cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Masło roztopić i wystudzić. W misce wymieszać mąkę, drożdże, cukier puder, cukier wanilinowy i sól. Następnie dodać jajka i ciepłe mleko. Wyrobić ciasto. Gdy składniki się połączą dodać ostudzone masło. odstawić do wyrośnięcia.

2 Nadzienie:

Ze 150 g jagód (jeżeli są to owoce mrożone należy je rozmrozić), czubatej łyżki cukru pudru i łyżki mąki ziemniaczanej przygotować nadzienie.

3

Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyjąć je na stolnicę, posypać mąką i rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Z ciasta wycinać szklanką koła. Podczas nadziewania bułeczek pozostałe ciasto przykryć ściereczką. Każdy krążek ciasta rozciągnąć palcami, na środek nakładać łyżeczkę nadzienia jagodowego i sklejać brzegi krążków jak pierogi. Następnie brzegi podwinąć i utoczyć kulę. Kulki odkładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką i odstawić na pół godziny, by podrosły. Przed pieczeniem każdą bułeczkę posmarować roztrzepanym jajkiem.



④ **Pieczenie:**

Blachę z bułeczkami wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Poziom piekarnika: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany.

Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: ok. 25 - 30 min.

Upieczone bułeczki wyjąć z piekarnika i ostudzić. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

