

Jagodzianki



czas przygotowania: **120 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna typu 500 - 350 g
- drożdże suche - 12 g
- cukier - 40 g
- cukier wanilinowy Gellwe 30g - 1 opakowanie
- sól - 1/2 łyżeczki
- żółtka - 3 sztuki
- ciepłe mleko - 100 ml
- roztopione masło - 80 g

MASA JAGODOWA:

- świeże jagody - 250 g
- cukier - 50 g
- dodatkowo do dekoracji cukier puder Gellwe - 40-50g

Sposób przygotowania

- 1** Mąkę przesiej do miski. Dodaj drożdże, cukier, cukier wanilinowy, sól i wymieszaj.
- 2** Wlej mleko oraz żółtka i wyrabiaj rękoma lub robotem kuchennym ciasto, aż będzie miało zwartą konsystencję. Pod koniec wyrabiania dodawaj stopniowo masło.
- 3** Gotowe ciasto odstaw pod przykryciem w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
- 4** Jagody umyj i odcedź na sicie. Przełóż do miski, wymieszaj z cukrem i odstaw na bok.
- 5** Wyrośnięte ciasto przemieszaj i wyrabiaj do uzyskania sprężystej konsystencji. Podziel na porcje o wadze ok. 80 g. Uformuj kule.
- 6** Ciasto rozplasz lub rozwałkuj wałkiem, brzegi posmaruj roztrzepanym jajkiem, aby lepiej kleiły się podczas składania.
- 7** Na środek każdego placka nakładaj łyżką jagody i sklejać brzegi ciasta jak na pierogi. Jagodzianki układaj zlepieniem do dołu na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Bułeczki posmaruj rozmąconym jajkiem przy pomocy pędzelka i odstaw do wyrośnięcia.

Piecz w temperaturze 200°C (górze-dół) na złoty kolor. Ostudź na



kratce.



Przed podaniem oprósz jagodzianki cukrem pudrem.



Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Jagodzianki



Cukier wanilinowy 30g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 30g