Drożdżówki z truskawkami, kruszonką i lukrem

Składniki

- 100 g masła
- 1 jajko
- 500 g mąka pszenna
- 7 g suche drożdże
- 1.5 szklanki ciepłe mleko
- 0.5 szklanki cukier
- 0.75 szklanki mąka pszenna
- 1 szczypta sól
- 0.5 szklanki cukier
- 1 opak. cukier waniliowy
- 0.25 szklanki olej
- 2 garście Truskawki
- 1 łyżka cukier puder
- 70 g masło
- 1 łyżeczka sok z cytryny

Sposób przygotowania

W rondlu podgrzewamy mleko z masłem i cukrem. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy drożdże i sól. Mieszamy. Następnie do miski z mąką i drożdżami wbijamy jajko i wlewamy ciepłe (nie gorące!) mleko z masłem i cukrem. Składniki wyrabiamy za pomocą drewnianej łyżki lub miksera z końcówką haka. Ciasto przykrywamy ręcznikiem i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętość). Dwie blachy z wyposażenia piekarnika wykładamy papierem do pieczenia. Odstawiamy. Piekarnik nastawiamy na 190 st. C (ja piekę z termoobiegiem). Wyrośnięte ciasto przekładamy na stolnicę oprószoną mąką, chwilę wyrabiamy i dzielimy na dwie części. Każdą część sprężystego ciasta rozciągamy formując prostokąty grubości ok. 1 cm. Prostokąty kroimy na ok. 1,5 cm paski. Każdy pasek zwijamy w ślimaka dodatkowo skręcając go podczas zwijania. Tak uformowane drożdżówki przekładamy w sporych odstępach na blachy. Odstawiamy i przygotowujemy kruszonkę.