Domowe jagodzianki

Składniki

- jagody
- 25 g świeże drożdże
- 1 szklanka ciepłe mleko
- 3 szklanki mąka pszenna
- 0.5 szklanki cukier
- 100 g masło
- 1 szt. jajko
- 2 szczypty cukier puder
- 3 łyżki sok z cytryny

Sposób przygotowania

Mąkę przesiać, mleko podgrzać i rozpuścić w nim drożdże. Masło również stopić i wlać do mąki. Dodać cukier i jajko. Zalać drożdżami w mleku. Wymieszać wszystko razem, aż do utworzenia jednolitej masy. Odstawić do wyrośnięcia przykryte lnianą czy bawełnianą ściereczką. Następnie podzielić ciasto na mniejsze i w miarę równe części. Trochę rozwałkować lub rozklepać ręką. Jagody posłodzić cukrem (szklanka jagód i np dwie łyżki cukru) i dokładnie wymieszać. Nakładać łyżeczkę lub dwie i sklejać jak pierogi. Później uformować na podłużne bułeczki i odłożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Włączyć piekarnik na 180 stopni (góra-dół). Przed włożeniem dobrze posmarować białkiem, albo mlekiem zmieszanym z wodą. Pieczemy ok 15-25 minut w zależności od wielkości jagodzianek. Na pewno do złotego koloru. Po upieczeniu odkładamy do całkowitego wystygnięcia i dopiero wtedy lukrujemy. Można posypać tylko cukrem pudrem, albo spróbować wersji z kruszonką (wtedy musimy ją posypać bułeczki przed pieczeniem).