



Sposób przygotowania

Drożdże, łyżka cukru i 2 łyżki mleka wymieszać i zostawić na 10 minut. Jajka ubić z resztą cukru i cukrem waniliowym. Do ciepłego mleka włożyć pokrojone masło. Do miski przesiać mąkę, dodać jajka, drożdże, mleko z masłem, szczyptę soli i wyrobić gładkie ciasto. Przykryć i zostawić do wyrośnięcia. Ciasto po wyrośnięciu podzielić na 9 części. Z każdej uformować owalny placek. Na środku położyć pokrojone w ćwiartki truskawki, boki naciąć nożem i przełożyć jeden przez drugi. Ułożyć drożdżówki na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia, przykryć ściereczką i niech chwilę podrosną. Posmarować roztrzepanym białkiem i piec 25 min w temp 180 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Drożdżówki z truskawkami



Składniki

- 450 g mąka pszenna
- 70 g masło
- 200 ml mleko
- 35 g drożdże
- 1 opak. cukier waniliowy
- 2 SZT. żółtka
- 1 szt. jajko
- 400 g truskawki
- 100 g cukier
- 1 szczypta sól