



NAJLEPSZE JAGODZIANKI



60 MINUT
+ 90 MINUT NA
WYROŚNIĘCIE
CIASTA



10 DUŻYCH
JAGODZIANEK

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 1 jajo + dwa żółtka z jaj Kotliny Natury
- 70g rozpuszczonego letniego masła
- 260 ml letniego mleka
- 500g mąki pszennej
- 7g suchych drożdży
- 1 łyżeczka kardamonu
- 60g cukru
- szczypta soli
- 1 jajo Kotliny Natury do posmarowania ciasta

NADZIENIE:

- 900g jagód

KRUSZONKA:

- 100g masła
- 200g mąki
- 100g cukru

PRZYGOTOWANIE



1. Przygotuj ciasto. Przesiej mąkę do dużej miski, dodaj cukier, sól, drożdże, jajo i żółtka oraz mleko. Wyrabiaj ręką lub robotem kuchennym w misce z hakiem do połączenia składników. Następnie do ciasta dodaj roztopione masło. Wyrabiaj przez ok 10-15 minut, aż do momentu gdy będzie sprężyste, gładkie i łatwo będzie odchodzić od ręki / ścianki miski. Przykryj miskę ściereczką i odstaw na bok do wyrośnięcia na ok 1,5 godziny.
2. W międzyczasie przygotuj kruszonkę. Do miski dodaj wszystkie składniki i wyrabiaj do momentu gdy składniki połączą się w sypkie kawałki.
3. Gdy ciasto wyrośnie, wyjmij je z miski i delikatnie wyrabiaj na blacie posypanym mąką. Podziel je na 10 części i uformuj w kuleczki. Rozwałkuj je ciasto o ok. 1 cm grubości. Na środek połóż około 4-5 łyżek umytych oraz wysuszonych jagód i zawiń ciasto tworząc mały koszycek. Następnie uformuj w dłoniach zgrabny waleczek/kulkę.
4. Nastaw piekarnik na 180 stopni bez termoobiegu. Jagodzianki przełóż na blaszkę wyłożoną papierem i wstaw do ciepłego piekarnika. Posmaruj wierzch roztrzepanym jajkiem i posyp kruszonką. Piecz przez 12-15 minut.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCÍÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL