



Ciasto:

- 35 g świeżych drożdży
 - 100 g cukru
 - 500 g mąki pszennej (typ 650)
 - pół łyżeczki soli
 - 1 jajko
 - 230 g ciepłego mleka
-
- 1 jajko do posmarowania bułeczek

Owoce:

- 200 g świeżych jagód
- 20 g cukru
- 10 g mąki ziemniaczanej

Krok 1.

Składniki na ciasto w podanej wyżej kolejności włożyć do naczynia miksującego Thermomixa, wyrobić – **2 min, obr. Interwał**



Krok 2.

Przełożyć do miski lekko posmarowanej olejem, postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia – ciasto powinno podwoić objętość



Krok 3.

Jagody opłukać, osączyć, przesypać do miski, dodać cukier i mąkę ziemniaczaną, delikatnie wymieszać łyżką



pogodzina.ch.5w1.pl

Wszystkie jagody pozostawiać do wystygnięcia, blaszdeczki



pogodzina.ch.5w1.pl

Wszystkie jagody pozostawiać do wystygnięcia, blaszdeczki



pogodzina.ch.5w1.pl

Wszystkie jagody pozostawiać do wystygnięcia, blaszdeczki