

# Drożdźówki z truskawkami i kruszonką

Domowe drożdźówki z truskawkami i kruszonką to wypiek, który planowałam od kilku lat. Pewnego upalnego, sobotniego poranka postanowiłam zagnieść drożdżowe i spełnić w zasadzie własne marzenia, ale uszczęśliwiając przy tym kilka obdarowanych osób. Wyszły przepyszne!

Drożdźówki z truskawkami i kruszonką



2 i 3/4 szklanki mąki  
25 g drożdży świeżych

jajko  
60 g masła roztopionego  
4 łyżki cukru + łyżka cukru waniliowego  
szczypta soli  
pół szklanki ciepłego mleka  
około 300 g truskawek

kruszonka:

szklanka mąki  
80 g cukru  
80 g masła

Do ciepłego mleka rozkruszyć drożdże i zostawić na 5 minut aż podrosną (tak powstaje zaczyn).

Do miski wsypać mąkę, cukier, cukier waniliowy, sól – dodać zaczyn, jajko i stopione masło.

Zagnieść ręcznie lub przy użyciu miksera gładkie i elastyczne ciasto.

Uformować kulkę, przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu na godzinę.

Po tym czasie odgazować ciasto (uderzyć pięścią w nie), zagnieść, odrywać małe kawałki, z których formować kulki.

Kulki kłaść na blasze z papierem do pieczenia i lekko je spłaszczać – odstawić na 10 minut.

Dnem szklanki mniejszym niż nasze drożdżówki dociskać ciasto by powstało miejsce na owoce – i właśnie w te wnęki wrzucamy pokrojone truskawki.

Zagnieść składniki na kruszonkę, posypać nią każdą drożdżówkę.

Piec przez 20 minut w temp. 200 st.C.

Ostudzone można polukrować.













