

# Drożdźówki z kremem budyniowym i truskawkami

## Wskazówki

- Czas przygotowania: 3 godziny
- 12 sztuk
- Wartość odżywcza 1 sztuki: 352 kcal \ B-10 g \ T-14 g \ W-46 g \ Bł-3 g

## Składniki

- ✓ mąka orkiszowa jasna – 3 i 3/4 szkl. (480 g)
- ✓ drożdże świeże – 1/4 opakowania (25 g)
- ✓ mleko 3,2% – 1 szklanka (210 g)
- ✓ masło – 1/2 opakowania (100 g)
- ✓ jajo – 2 sztuki (100 g)
- ✓ cukier – 1/2 szklanki (80 g)
- ✓ ekstrakt waniliowy – 1 łyżeczka (5 g)
- ✓ sól – 1/4 łyżeczki
- ✓ truskawki – 12 sztuk (220 g)

## Budyń

- ✓ mleko 3,2% – 1 i 1/4 szklanki (300 g)
- ✓ żółtko jaja – 3 sztuki (60 g)
- ✓ cukier – 3,5 łyżki (40 g)
- ✓ mąka pszenna – 1,5 łyżki (20 g)
- ✓ mąka ziemniaczana – 1/2 łyżki (10 g)
- ✓ pasta waniliowa – 1 łyżeczka (8 g)

## Kruszonka

- ✓ mąka orkiszowa jasna – 1/3 szklanki (50 g)
- ✓ masło – 3 łyżki (30 g)
- ✓ cukier – 2,5 łyżki (30 g)

## Przygotowanie

1. Drożdźówki: Mleko podgrzej lekko. Do miseczki rozkrusz drożdże, dodaj 2 łyżki cukru, 1 łyżkę mąki oraz połowę mleka. Wymieszaj i odstaw na 10-15 minut. Do dużej miski przesiej mąkę, dodaj resztę cukru, ekstrakt waniliowy, jaja, sól, mleko oraz rozczyn. Zagnieć dokładnie – możesz pomóc sobie mikserem bądź robotem kuchennym. Pod koniec dodaj rozpuszczone masło i zagniataj jeszcze kilka minut. Miskę przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (na 1,5h). W międzyczasie przygotuj budyń oraz kruszonkę.

2. Gdy ciasto wyrośnie, podziel je na 12 równych części. Uformuj bułeczki i ułóż je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw na ok 30-40 minut do ponownego wyrośnięcia. Na środku każdej bułeczki zrób wgłębienie – najlepiej przy pomocy szklanki. Wyłóż budyń oraz owoce. Posyp kruszonką. Piecz 25 minut w 180 C

3. Krem budyniowy: w misce zmiksuj na jasną masę jaja i cukier. Dodaj 100 ml mleka, pastę waniliową i mąki. Zmiksuj ponownie. W rondelku zagotuj resztę mleka (możesz dorzucić ziarenka z wanilii, krem będzie jeszcze lepszy) i na wrzące wlej masę z żółtkami. Mieszaj i gotuj na niewielkiej mocy, aż sos zgęstnieje. Odstaw do przestudzenia.

4. Kruszonka: w miseczce zagnieć masło, cukier i mąkę. Schowaj do lodówki.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/drozdzowki-z-kremem-budyniowym-i-truskawkami/>