Jahodové srdiečka

JAHODOVÉ SRDIEČKA
Počet porcií: 12 ks
Čas prípravy: 90 minút
Jahodová sezóna je v plnom prúde, a preto je ten správny čas upiecť si práve niečo jahodové. Tieto jahodové srdiečka budú tou správnou voľbou. Sú plné ovocia a určite potešia všetkých malých i veľkých.
Zoznam surovín na cesto:
450 g Múka pšeničná hladká
250 ml Mlieko
75 g Cukor kryštálový
30 g Maslo
21 g Droždie FALA
1 ks Vajce
1 g Soľ
Zoznam surovín na náplň:
250 g Čerstvé jahody
200 g Jahodový džem
Postup prípravy:
Z mlieka, droždia a trošky cukru si pripravíme kvások. Potom pridáme múku, vajce, cukor, štipku soli a roztopené maslo. Vymiesime cesto a necháme ho aspoň pol hodinku vykysnúť. Cesto si rozvaľkáme do tvaru obdĺžnika, potrieme ho jahodovým džemom a posypeme nakrájanými jahodami. Potom stočíme do rolády z obidvoch strán, tak aby sa nám v strede spojili. Roládu nakrájame na 2 cm plátky. Preložíme ich na plech s papierom na pečenie a dotvarujeme do tvaru srdiečok. Pečieme pri teplote 200 °C asi 15 minút. Hotové môžeme ešte potrieť roztopeným maslom a posypať práškovým cukrom.
Viac na našom FB Pečenie nás baví.