

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, droždí 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 rozvalkáme do tvaru obdĺžnika, potrieme ho jahodovým džemom a posypeme nakrájanými jahodami. Potom stočíme do rolády z oboch 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.](#)

