

Drożdżówki z serem



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **661** Ocena: **10404**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mąka pszenna 50 dag
- cukier 7 dag
- sól szczypta
- drożdże świeże 2,5 dag
- masło lub margaryna 7,5 dag
- mleko 250 ml
- Nadzienie:
- twaróg półtłusty 25 dag
- cukier 3 pełne łyżki (lub do smaku)
- cukier waniliowy 1
- sok z cytryny 3 łyżeczki
- jajko 1
- Lukier:
- cukier puder
- wrzątek

Sposób przygotowania:

- 1 Masło stopić w garnuszku, dodać mleko i lekko podgrzać (nie może być za gorące, ponieważ drożdże się sparzą). Dodać drożdże w małych kawałkach, rozpuścić. Do miski przesiać mąkę, dodać cukier, sól i rozpuszczone drożdże z mlekiem i tłuszczem, wyrobić gładkie ciasto. Naczynie przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, aż ciasto podwoi objętość (ok. godziny).



- 2 Farsz: Wszystkie składniki dobrze rozetrzeć w misce. Wyrośnięte ciasto jeszcze raz krótko wyrobić, by usunąć pęcherzyki powietrza. Odrywać po kawałku ciasta i z każdej części uformować kulkę.



- 3 Błat posypać mąką i kulkę rozwałkować na cienki placek. Wzdłuż jednej części zrobić nacięcia prawie do połowy długości ciasta. Nakładać po 1 solidnej łyżeczce nadzienia. Skleić ciasto po bokach, żeby nadzienie nie wypływało



- 4 a paseczki skręcać w spiralę i owinąć nimi drożdżówkę dookoła



- 5 Uformowane drożdżówki zostawić do wyrośnięcia, ale nie na długo (ok. 10-15 minut). Kiedy lekko podrosną, posmarować mlekiem.
Piec w 190 stopniach przez 10-12 minut, aż będą złociste :-).



- 6 Gotowe drożdżówki można posypać cukrem pudrem lub tak jak ja polukrować lukrem.
Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: