

# Drożdżówki z serem

Autor: **Grazenka**Przepisów: **10** Ocena: **308**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mleko, 1 1/2 szkl
- drożdże, 70 g
- cukier, 12 dkg
- mąka, 60 dkg
- żółtko, 1 szt
- jajko, 1 szt
- sol, 1 łyżeczka
- olej, 5 łyżek
- jajko do posmarowania bułek, 1 szt
- masa serowa
- ser twarog, 50 dkg
- cukru, 6 łyżek
- żółtka, 2 szt
- cukier waniliowy, 1

## Sposób przygotowania:

- 1 mleko, drożdże i cukier wymieszać i na chwilę odstawić w ciepłe miejsce.
- 2 gdy drożdże ruszą dodać żółtka, mąkę, olej i sól. Wyrabiać ciasto dokładnie i energicznie aby otrzymało dużo powietrza.
- 3 ciasto podzielić na dwie części i rozwałkować na długi prostokąt i posmarować połową masy serowej. Zawinąć jak na stule. Następnie pokroić na kilkucentymetrowe bułeczki.
- 4 bułeczki układać na blasze i pozostawić do wyrośnięcia na 25 minut.
- 5 posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec w piekarniku przez 25-30 minut w temp 180°C
- 6 Masa serowa: wszystkie składniki na masę dobrze utrzeć. Ja to robie w malakserze.

## Twoje notatki do przepisu: