

Drożdźówki z brzoskwiniami i serem



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	3 szkl
cukier	1/3 szkl
drożdże	25 g
mleko	1/2 szkl
masło	100 g
jajko	2 szt
żółtko jajek	1 szt
cukier waniliowy	1 łyżeczka

Nadzienie:

cukier	2 łyżki
żółtko jajek	1 szt
brzoskwinie	3 szt
kruszonka	
mąka pszenna	70 g
cukier	50 g
masło	25 g
białko	1 szt
twaróg	250 (półtusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zrobić zaczyn z drożdży, 1 łyżeczki cukru, mleka (ciepłego niegorącego) i 2 łyżek mąki. Odstawić w ciepłe miejsce na 10 min, aż drożdże "ruszą". Do zaczynu dodać rozpuszczone, przestudzone masło i pozostałe składniki ciasta. Wyrabiać ciasto przez 10 min, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- KROK 2 Brzoskwinie (te duże) sparzyć i obrać ze skóry. Ser rozetrzeć z cukrem i żółtkiem. Brzoskwinie pokroić w kostkę i dodać do sera, wymieszać.
- KROK 3 Wyrośnięte ciasto jeszcze raz krótko wyrobić. Uformować wałek i podzielić na 12 części. Z każdej części zrobić placek i nakładać farsz. Zlepić nadając kulisty kształt. Odkładać na blaszkę do pieczenia, zachowując odstęp. Odstawić do wyrośnięcia ok 30minut. Wyrośnięte posmarować białkiem i posypać kruszonką (u mnie skromnie).
- KROK 4 Pieklam w 160 stopniach z termoobiegiem przez 25 minut. Smacznego!