

Drożdźówki z serem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ok. 1,5 szkl. mąki pszennej, luksusowej; 2 dkg świeżych drożdży; 1 czubata łyżka cukru; 50g masła; szczypta soli; 1/2-3/4 szkl.

CIASTO:

sok z jednej cytryny, 3/4 szkl. cukru pudru

LUKIER:

ser biały twarogowy

25 dag (półtusty)

żółtka

2 szt.

cukier

2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Drożdże rozkruszyć, dodać cukier i połowę podgrzanego lekko mleka, wymieszać, odstawić na 10-15 min..Mąkę przesiać z solą, dodać rozczyn, rozpuszczone przestudzone masło, żółtka i wyrabiając dolewać mleko. Wyrabiać aż ciasto będzie odchodziło od naczynia. Odstawić w ciepłe miejsce, przykryte ściereczką, do wyrośnięcia.

FARSZ: ser zmielić, dodać do niego resztę składników, dokładnie wymieszać.

Ciasto podzielić na ok. 8-12 części, każdą rozwałkować na kółko. Ułożyć je luźno na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pośrodku każdego kółeczka zrobić wgłębienie denkiem szklanki. W to wgłębienie nałożyć porcję nadzienia a brzegi ciasta posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec ok. 20-30 min. w piekarniku nagrzanym do 200 st. C. Po przestudzeniu posmarować lukrem utartym z cukru pudru z sokiem cytrynowym i ew. kilkoma łyżeczkami gorącej wody.