

## Drożdźówki z serem i kruszonką



**KATARZYNA59**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mleko</b>	1.5 szklanki
<b>drożdże</b>	30 gramy
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	600 gramy
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1 łyżeczki

#### Masa serowa:

<b>masło</b>	1 łyżka
<b>ser biały</b>	250 gramów
<b>żółtko</b>	1 sztuka
<b>cukier wanilinowy</b>	1 opakowanie
<b>cukier</b>	1.5 łyżki

#### Kruszonka:

<b>masło</b>	50 gramów
<b>cukier</b>	0.5 szklanki
<b>mąka</b>	0.5 szklanki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: W ciepłym mleku rozpuszczam drożdże i cukier. Dodaję łyżkę mąki. Mieszam i odstawiam na 10 minut do wyrośnięcia. Pozostałą mąkę przesiewam do miski. Dodaję rozczyn, jajko, sól i miękkie masło. Wyrabiam ciasto. Odstawiam na 30 minut do wyrośnięcia.
2. Masa serowa: Ser razem z cukrem, cukrem waniliowym, żółtkiem i masłem ugniatam widelcem na jednolitą masę.
3. Kruszonka: Z masła, cukru i mąki zagniatam kruszonkę.
4. Z wyrośniętego ciasta odrywam niewielkie kawałki. Formuję kulę, lekko spłaszczam. Na środek kładę porcję masy serowej. Zlepiam brzegi, formując kulę. Drożdżówki układam na blaszce wysmarowanej tłuszczem. Wierzch smaruję białkiem i posypuję kruszonką. Piekę około 35 minut w temperaturze 180 stopni.