

Drożdżówki z serem i jeżynami



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Rozczyn:

drożdże świeże	5 dag
mleko ciepłe	0.5 szklanki
cukier	1 łyżka
mąka tortowa	1 łyżka

Ciasto:

mąka tortowa	4 szklanki
jajka	2 sztuki
cukier	1 szklanka
masło lub margaryna	5 dag
mleko ciepłe	0.5 szklanki

Nadzienie:

ser biały półtłusty	25 dag
cukier waniliowy	1 sztuka
budyń waniliowy	1 sztuka
jajko	1 sztuka
cukier	2 łyżki
jeżyny	0.5 szklanki

Dodatkowo:

jajko	1 sztuka
cukier	0.5 szklanki
mąka pszenna	0.5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozczyn: Drożdże rozcieramy z cukrem, mąką i ciepłym mlekiem. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na około 15 minut w ciepłe miejsce, żeby rozczyn „ruszył”.
2. Ciasto: Jajka ucieramy z cukrem aż będą puszyste. Masło lub margarynę roztopiamy i studzimy, powinna być letnia. Do mąki dodajemy rozczyn, utarte jajka i masło lub margarynę. Zagniatamy mięciutkie ciasto, ewentualnie dodajemy jeszcze ciepłego mleka. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na co najmniej godzinę.
3. Nadzienie: W tym czasie, gdy rośnie ciasto przygotowujemy nadzienie. Ser biały ucieramy z jakimś cukrem, cukrem waniliowym (ja robiłam to blenderem ręcznym, ale można i mikserem lub nawet roztrzeć widelcem). Jeżyny płuczemy i osuszamy, lekko rozcieramy widelcem i dodajemy do sera, dokładnie mieszamy. Ser wkładamy do lodówki, żeby trochę stężał.
4. Formowanie drożdżówek: Wyrośnięte ciasto wałkujemy na lekko posypanej mąką stolnicy, większą szklanką wykrawamy krążki, ciasto nie może być zbyt cienkie, mniejszą szklanką robimy na środku w gębienie i nakładamy w to miejsce porcję serka. Drożdżówki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, brzegi smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy cukrem. Odstawiamy jeszcze na 15 minut, żeby podrosły.
5. Pieczenie: Drożdżówki pieczemy około 30 minut w temperaturze do zrumienienia. Upieczone studzimy.
6. Podanie: Drożdżówki podajemy, a ja smacznego życzę.