

Drożdźówki zakręcone Zewy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

nadzienie

twaróg półtłusty	500 g
jajko	1 szt
płatki migdałowe	100 g
borówka amerykańska	2 szk
budyń waniliowy	2 op
cukier waniliowy	1 op

ciasto

mąka pszenna	4,5 szk
jajko	2 szt
cukier	1/2 szk
sól	1 szczypta
mleko	1 szk
masło	80 g
drożdże świeże	30 g

dodatkowo

lukier biały	1 szk
białko	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopić w rondelku i przestudzić.

Drożdże wymieszać w lekko nagrzanym mleku z łyżką mąki i cukru, zostawić do wyrośnięcia.

Do miski wsypać mąkę, wymieszaną z solą i cukrem.

Dodać rozbełtane jajka i wyrośnięty zaczyn i mieszać ciasto.

Gdy składniki się połączą dodać tłuszcz i wyrobić ciasto.

Zostawić je pod przykryciem do wyrośnięcia.

Twaróg rozgnieść widelcem, dodać cukier waniliowy, jeden budyń i jajko i wymieszać nadzienie.

Gdy ciasto wyrośnie rozwałkować je na dość spory placek w kształcie prostokąta.

Posmarować rozmieszonym białkiem i na cieście rozłożyć nadzienie serowe.

Potem rozsypać borówki i posypać drugim budyniem.

Wszystko zwinąć w roladę i pokroić na plastry o grubości około 3 cm.

Roladki układać na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia i zostawić do podrośnięcia.

Posmarować je białkiem.

Drożdżówki piec w temperaturze 150 stopni z termoobiegiem przez 30 minut.

Potem je przestudzić i polać lukrem przygotowanym z cukru pudru i słodkiej śmietanki.