

Drożdżówki z migdałowym serem



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3,5 szkl
jajko	3 szt
cukier	1/2 szkl
drożdże	3 dag
mleko	200 ml
olej	50 ml
cukier puder	3 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
masło	5 dag
aromat migdałowy	do smaku
sól	do smaku
rodzynki	
ser biały twarogowy	30 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozetrzeć z 1 łyżeczką cukru, dodać 1 łyżkę mąki i 1/4 szkl ciepłego mleka, wymieszać, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia. gdy ciasto wyrośnie dodać 3 szkl przesianej mąki, pozostałe ciepłe mleko wymieszane z cukrem, olej, 2 jajka, szczyptę soli i dokładnie wyrobić ciasto. Odłożyć w ciepłe miejsce na 1/2 godz do wyrośnięcia
- KROK 2 Z 1/2 szkl mąki, masła i 3 łyżek cukru zagnieść kruszonkę.

- KROK 3 Ser zmiksować z cukrem pudrem, 1 jajkiem i aromatem, wymieszać z rodzynkami.
Ciasto rozwałkować, filiżanką wycinać krążki i nakładać łyżką ser, ułożyć na blaszce,
posypać kruszonką, odłożyć do wyrośnięcia.
- KROK 4 Wstawić do nagrzanego piekarnika do 170 stopni i piec około 20 minut.