

Drożdżówka z serem



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto: 1/2 kg mąki 1 szklanka mleka 3 dkg drożdży

twaróg	40 dag
budyń waniliowy	1 łyżka
cukier	1/2 szklanki
jajko	1 szt.
cukier	6 dag
margaryna	5 dag
jajko	1 szt.
żółtko jajek	1 szt.
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W przesianej mące zrobić dołek i wlać do niego roztertę drożdże z 2 łyżkami ciepłego mleka i łyżką cukru. Poproszyć lekko mąką i zostawić do "wyruszania się drożdży". Po 10-15 min dodać rozpuszczony tłuszcz ,jajko żółtko,szczyptę soli , resztę mleka i wyrabiać aż ciasto będzie odchodzić od ręki.Na końcu posypać leciutko mąką , przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia. W tym czasie przygotować ser tak jak na sernik. Ser zmiksować dodać pozostałe składniki i zapach,mogą też być rodzynek. Wyrośnięte ciasto rozwałkować w prostokąt ,nałożyć nadzienie zwinąć w rulon następnie oba końce zlepić tworząc koło. Potem ponacinać tak jak pokazane jest w zakładce na moim forum ,posmarować białkiem i upiec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 35-40 min. Upieczone i chłodne można polukrować