

## Drożdżówki z serem



### CZARNULA87



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| <b>mąka pszenna</b>  | 3 szklanki      |
| <b>drożdże</b>       | 1/4 kostki      |
| <b>mleko</b>         | 3/4 szklanki    |
| <b>cukier</b>        | 60 gram         |
| <b>jajko</b>         | 1 szt           |
| <b>żółtko surowe</b> | 1 szt           |
| <b>masło</b>         | 50 gram         |
| <b>cukier puder</b>  | 2 łyżki         |
| <b>jajko</b>         | 1 szt           |
| <b>lukier</b>        |                 |
| <b>cukier puder</b>  | 0,5 szklanki    |
| <b>woda</b>          | 1 łyżka         |
| <b>sok z cytryny</b> | 1 łyżka         |
| <b>ser biały</b>     | 500 (twarogowy) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku. Mąkę przesiać przez sito. Masło rozpuścić. Do mąki dodać żółtko surowe i jajko, wsypać cukier, wlać masło i mleko z drożdżami. Dokładnie zagnieść ciasto podsypując delikatnie mąką. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

- KROK 2      masa: Ser z cukrem i jajkiem wymieszać mikserem na najwyższych obrotach. Można dodać rodzynki, odstawić.
- Jednym uderzeniem pięści wydusić powietrze z ciasta i rozwałkować cienko na prostokąt. Ciasto dokładnie wysmarować masą serową.
- KROK 3      Ciasto od dołu złożyć do środka do 1/3 wys.
- KROK 4      Pozostałą część ciasta złożyć na zawinięty już placek
- KROK 5      Ciasto pokroić na ok 10-12 kawałków.
- KROK 6      Każdą część ciasta skrócić w jednym kierunku.
- KROK 7      Na blachę układamy papier do pieczenia i układamy w odstępach drożdżówki. Pieczemy partiami w nagrzanym piekarniku do 180 stopni C przez ok 20 min. Drożdżówki studzimy na kratce.
- Lukier:
- Ucieramy cukier puder z wodą i sokiem z cytryny. Smarujemy pędzelkiem każdą drożdżówkę.
- smacznego.