

Drożdżówki z serem



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
żółtko jajek	5 szt
jajko	2 szt
cukier	10 łyżek
margaryna Kasia	250 g
drożdże świeże	150 g
mleko 3,2%	1,5 szk
ocet	3 łyżki
sól	3 szczypty
cukier puder	200 g
woda	2 (przegotowana)
cukier waniliowy	1 op
serek waniliowy	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć i zalać letnim mlekiem z 1 łyżką cukru, pozostawić do wyrośnięcia.

Margarynę roztopić i ostudzić.

Jajka i żółtka ubić z cukrem na puszystą masę, dodać cukier waniliowy i nadal ubijać.

Do dużej miski przesiać mąkę, dodać wyrośnięte drożdże, resztę cukru, jajka, margarynę, sól i ocet.

Wyrabiać ciasto, w miarę potrzeby dodać trochę mleka lub mąki.

Gdy ciasto będzie odstawać od ręki, miskę nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Z wyrośniętego ciasta odrywać kawałki, formować placuszki, nałożyć po 2 łyżki sera i zlepić formując bułeczki. Układać na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia pozostawiając odstępy i zostawić bułki do wyrośnięcia.

Piec w piekarniku nagrzanym do 175 stopni 20 minut.

Lekko przestudzone posmarować lukrem.

