Drożdżowe pieguski ze śliwką

JADWIGA/JAGA85

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka	600 gram
mleko	1 szklanka
margaryna	0,5 kostki
drożdże świeże	5 dag
cukier	0,5 szklanki
jajko	3 sztuki
jajko	do smarowania

NADZIENIE

ser biały	600 gram
jajko	2 sztuki
cukier waniliowy	1 sztuka
cukier puder	do smaku
budyń waniliowy	1 sztuka
mak	2-3 łyżki suchego

DODATKOWO

śliwki węgierki

KRUSZONKA

mąka	4 łyżki

cukier	4 łyżki
margaryna	ok 6 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 CIASTO:Drożdże rozprowadzamy w połowie mleka. Dodajemy do nich łyżkę cukru oraz mąkę, tyle by uzyskać konsystencję śmietany. Gotowy odstawiamy do wyrośnięcia. Margarynę rozpuszczamy i studzimy.
Do gotowego rozczynu dodajemy jajka, pozostały cukier, pozostałe letnie mleko oraz mąkę. Całość wyrabiamy około 15 min. Pod koniec dodajemy margarynę.
Wyrobione ciasto (które odchodzi od ręki i garnka) odstawiamy w ciepłe miejsce, aby podwoiło swoją objętość.

KROK 2 Wyrośnięte wyjmujemy na podsypaną mąką stolnicę. Następnie wałkujemy je na grubość około 1-1,5 cm. Wycinamy z niego koła i przekładamy na blaszkę. W środku za pomocą spodu od szklanki robimy wgłębienie. Brzegi oraz środek smarujemy roztrzepanym jajkiem, nakładamy nadzienie.

KROK 3 Całość wykańczamy posypując kruszonką. Drożdżówki pieczemy około 20 min w 180˚C.

Nadzienie stanowi ser z suchym makiem oraz połówki śliwek

KROK 4 NADZIENIE:Ser przekładamy do malaksera. Dodajemy do niego jajka, cukier, cukier waniliowy.
Całość miksujemy. Na koniec dodajemy budyń i suchy mak.
Tak przygotowany ser wykładamy na przygotowane wgłębienia drożdżówek.
OWOCE:Owoce myjemy i osuszamy. Przepoławiamy i wyjmujemy pestki.
Po połówce śliwki wykładamy na ser.

KROK 5 KRUSZONKA: Składniki kruszonki przekładamy do miski i w rękach łączymy je, jednocześnie rozkruszają.
Kruszonką posypujemy przygotowane drożdżówki. Pieczemy.