

Bułeczki z serem



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	ok50dag
SZKLANKA MLEKA	
drożdże świeże	ok5dag
cukier	3łyżki
cukier waniliowy	
szczypta soli	
pół kostki masła	
skórka z cytryny	
cukier puder	
jaja	2 szt.
ser biały	ok3kostki (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pół szklanki mleka podgrzać(tylko trochę, nie gotować) i dodać pokruszone drożdże, łyżkę cukru i 2-3 łyżki mąki. Wymieszać i zostawić pod przykryciem na 15 min.

Jajka wbić do miski, dodać pozostały cukier, cukier waniliowy i roztrzepać. Mąkę przesiać do jajek ze szczyptą soli, wlać pozostałe mleko i łyżeczkę skórki cytrynowej. Wlać rozczyń drożdżowy. Dodać stopione i schłodzone masło. Wyrobić ciasto, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. W tym czasie ser zemieć cukrem pudrem, zapachem cytrynowym, cukrem waniliowym.

Z ciasta zrobić rulon i pokroić na kawałki. Każdy napełniać serem, zawijać. Przykryć ściereczką i na chwilę znów zostawić. Posmarować roztrzepanym żółtkiem z łyżką mleka i zapiekać w 160 stopniach ok 35-30 min. Posypać cukrem pudrem z cynamonem.