

Drożdżówki z białą czekoladą i śliwkami



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	500 gram
mleko 3,2%	150 ml
śmietana 30%	100 ml
drożdże świeże	30 gram
cukier	2 łyżki
sól	1/2 łyżeczki
cukier waniliowy	
masło	100 gram
jajko	2 sztuki

Nadzienie

serek homogenizowany	125 gram
biała czekolada	100 gram
śliwki węgierki	300 gram
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
płatki migdałowe	30 gram

Kruszonka

mąka pszenna	4 łyżki
cukier puder	2 łyżki

masło	4 łyżeczki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
płatki migdałowe	20 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski pokruszyć drożdże, dodać cukier, łyżkę mąki i ciepłe mleko. Wymieszać i odstawić do wyrośnięcia.
- KROK 2 Do miski przesiać mąkę. Dodać drożdże, jajka, śmietanę, sól i cukier waniliowy. Wyrobić ciasto, partiami dodawać roztopione masło i wyrabiać.
- KROK 3 Dobrze wyrobione, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.
- KROK 4 Śliwki umyć i osuszyć. Wyjąć pestki i pokroić na ćwiartki. Posypać mąką ziemniaczaną i wymieszać.
- KROK 5 Ciasto rozwałkować na prostokąt o wymiarach ok. 35 / 45cm. Posmarować serkiem wymieszanym z cukrem waniliowym. Posypać startą na tarce jarzynowej czekoladą i migdałami. Na koniec posypać śliwkami i zrolować.
- KROK 6 Podzielić na 10 części.
- KROK 7 Drożdżówki ułożyć na blaszce z papierem do pieczenia.
- KROK 8 Składniki kruszonki rozetrzeć w palcach i posypać drożdżówki.
- KROK 9 Piec w temp. 180 stopni 30 minut.