

Drożdżowe bułeczki z serowo-jeżynowym nadzieniem



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Rozczyn:

mleko ciepłe	0.5 szklanki
cukier	1 łyżka
mąka tortowa	1 łyżka
drożdże świeże	5 dag

Ciasto:

jajko	2 sztuki
cukier	0.5 szklanki
olej	4 łyżki
mąka tortowa	3 szklanki

Nadzienie:

ser biały	25 dag
jajko	1 sztuka
cukier waniliowy	1 opakowanie
budyń waniliowy	1 opakowanie
cukier	2 łyżki
jeżyny	1 szklanka

Dodatkowo:

jajko	1 sztuka
--------------	----------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozczyn: Drożdże rozcieramy z cukrem, ciepłym mlekiem i mąką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 15 minut.
2. Ciasto: Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Do mąki dodajemy wyrośnięte drożdże, utarte jajka z cukrem i olej. Zagniatamy ciasto. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na półtorej godziny do wyrośnięcia.
3. Nadzienie: Ser ucieramy z cukrem waniliowym i jajkiem za pomocą blendera. Dodajemy budyń i blendujemy. Wstawiamy do lodówki do słodzenia na około 50 minut. Jeżyny rozcieramy widelcem, dodajemy do schłodzonej masy serowej i mieszamy za pomocą łyżki. Nadzienie ponownie chłodzimy w lodówce.
4. Bułeczki: Ciasto wałkujemy. Za pomocą obręczy o średnicy 7 cm wycinamy kółka. Na jedno kółko dajemy niecałą łyżeczkę nadzienia. Przykrywamy drugim i zlepiamy boki. Jajko roztrzepujemy. Roztrzepanym jajkiem smarujemy wierzch bułeczki i posypujemy cukrem. Bułeczki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Pieczenie: Bułeczki pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 30 minut do zrumienienia. Upieczone studzimy.