

Ciasto drożdżowe z serem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
drożdże	4 dag
mleko	150 ml
cukier	1,5 szklanki
masło	25 dag
żółtka z jajek	5 szt
cukier wanilinowy	15 g
sól	
gotowy ser w pojemniku	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 3 szklanek mąki, mleka, 4 żółtek, 1 szklanki cukru, cukru waniliowego, 15 dag masła i drożdży przygotować ciasto o gęstej konsystencji, dobrze wyrobić. Przykryć wilgotną ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Gdy ciasto wyrośnie rozwałkować go, przełożyć do przygotowanej formy, zostawić na chwilę do wyrośnięcia. W międzyczasie z 1 szklanki mąki, 0,5 szklanki cukru, 1 żółtka i z pozostałego masła zagnieść kruszonkę. Na ciasto wyłożyć gotowy ser, posypać kruszonką i włożyć do nagrzanego do 280 st piekarnika, piec około 45-55 minut.