Drożdżówki z serem



MAGDALENA/MADIJA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	5dkg
mleko	1 szklanka
olej	2 łyżki
cukier	3 łyzki
cukier waniliowy	1
mąka	3 szklanki
żółtko jajek	2
sól	1/2 łyżeczki
biały ser	60 dkg
masło	1/2 kostki
żółtko jajek	4
białka ubite na sztywno	4
cukier	1/2 szklanki
maka (do sera)	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce Tupperware zasypać drożdże z cukrem, pozostawić do rozpuszczenia. Następnie wbić żółtka,, dodać cukier waniliowy, sól, wszystkie składniki wymieszać. Do całości wlać ciepłe mleko z olejem oraz mąkę. Wymieszać ciasto dokładnie łopatka. Posypać je lekko mąką i zamknąć miskę. Następnie paroma kolistymi ruchami miską wyrobić ciasto. Wstawić miskę do ciepłej wody, gdy okrywa się otworzy ponownie ją zamknąć (powtórzyć tę czynność dwa razy) Ciasto jest gotowe po 20 – 30 minutach.

Ser zmielić, żółtka utrzeć z tłuszczem. Do utartego sera z cukrem dodać masę żółtka, i tłuszczu.
Ciasto drożdżowe rozwałkować na stolnicy, powycinać kwadraty, nałożyć masę serową,pozawijać rogi aby powstała kperta i piec bułeczki.