

Drożdźówki z czarna porzeczka



Autor: **Steve**

Przepisów: **563** Ocena: **5991**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto drożdżowe :
- drożdże świeże 40 g
- mleko 2 % 240 ml
- mąka pszenna 600 g
- cukier drobny 3 łyżki
- cukier puder 100 g
- masło 50 g
- jajo 1 szt
- Dodatki :
- serek homogenizowany 150-200 g
- porzeczki czarne 1 szklanka
- cukier brązowy 4-5 łyżek
- Na wierzch :
- żółtko 1 szt
- mleko 1-2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże skruszyć do miski, dodać 3 łyżki cukru, kilka łyżek mąki i ciepłego mleka. Zrobić zaczyn i odstawić na kilka minut. Następnie dodać pozostałe składniki, w tym ciepłe mleko i wyrobić ciasto drożdżowe. Gotowe przykryć ściereczką i odstawić w nasłonecznione miejsce do wyrośnięcia. Gotowe podzielić na równe części (u mnie 12 szt). Odstawić na kwadrans. Następnie rozpląszczyć, posmarować serem, nałożyć owoce i posypać brązowym cukrem.



- 2 Zwinąć/zlepić i odłożyć jeszcze na kwadrans. Piec w nagrzanym do temp. 180 piekarniku przez ok. 15-20 min. Ostudzić i posypać cukrem pudrem. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: