

Drożdżówki z serem

Autor: **Aninka88**

Przepisów: 29 Ocena: 694



> 6 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- CIASTO:
- 350 g mąki
- 35 g drożdży
- 3/4 szkl. mleka
- 2 żółtka
- 1/3 kostki margaryny
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- szczypta soli
- Nadzienie:
- 200 g twarogu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 żółtko
- cukier do smaku
- 3 łyżki wiórek kokosowych
- Dodatkowo: mąka do oprószania
- białko do posmarowania
- lukier

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzewamy, margarynę roztapiamy. W połowie mleka rozkruszamy drożdże, dodajemy łyżkę cukru i mąki, mieszamy, odstawiamy na 15 min. do wyrośnięcia. Do dużej miski wsypujemy mąkę i suche składniki, dodajemy żółtka, drożdże, resztę mleka a na końcu margarynę. Wyrabiamy ciasto, w razie potrzeby podsypujemy mąką. Przykrywamy ściereczką, odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce.



- 2 W tym czasie robimy nadzienie: twarożek mieszamy z żółtkiem, cukrem, mąką i wiórkami na jednolitą masę.
- 3 Ciasto wyrabiamy ponownie, rozwałkowujemy w kształt prostokąta, smarujemy nadzieniem. Zwijamy do środka jeden bok. Następnie nakładamy drugi bok. Ciasto tnjemy na 8 równych kawałków.

Powstały kawałek łapiemy na środku i obracamy jeden z końców o 180 stopni. Tak robimy z resztą ciasta. Układamy na blasze wyłożonej pergaminem, Smarujemy rozbełtanym białkiem, i pieczemy ok. 25 min. w 180 stopniach. Lekko przestudzone drożdżówki smarujemy lukrem.

Twoje notatki do przepisu: