

Drożdżówki z serem:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **537** Ocena: **5163**

3-4 os. > 60 min średnie tanie



Składniki:

- 3 szklanki przesianej mąki tortowej
- 1 szklanka letniego mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżka domowego cukru z prawdziwą wanilią
- 5 dag świeżych drożdży
- 3 żółtka
- szczypta soli
- 50 g roztopionego, letniego masła
- Masa serowa:
- 250 g sera śmietankowego
- 1 żółtko
- 1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią
- 1 łyżeczka budyniu śmietankowego

Sposób przygotowania:

- 1 Do niewielkiego naczynia wkruszyć drożdże, dodać ciepłe mleko i wsypać dwie pełne łyżki mąki. Dokładnie rozmieszać i odstawić w ciepłe miejsce by drożdże "ruszyły"

Resztę mąki przesiać do miski, dodać cukry, sól i wyrośnięte drożdże.

Wyrobić ciasto.

Dodać żółtka i stopione, letnie masło.

Dokładnie wyrabiać aż ciasto stanie się lśniąca i gładkie. Nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce aż podwoi swoją objętość.

Wyrośnięte ciasto wykładamy na podsypyany mąką blat i rozwałkujemy na kształt prostokąta.

Na całej powierzchni równomiernie rozsmarujemy masę serową:

Zawijamy od góry i od dołu po 1/3 części ciasta.

Tniemy na 4-5 cm pasy i "przekręcamy" każdy pas w połowie. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i smarujemy cienką warstwą oleju lub masła. Odstawiamy ponownie do wyrośnięcia.

Przed włożeniem do piekarnika smarujemy roztrzepanym żółtkiem . Pieczemy 15-20 minut.

Po lekkim przestygnięciu- bułki lukrujemy.

Twoje notatki do przepisu: