



przepisy.pl

Drożdźówki z serem, morelami i nektarynkami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3.5 szklanki
- drożdże - 3 dekagramy
- żółtko - 2 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- sól - 1 szczypta

nadzienie

- biały ser - 20 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka
- cukier - 3 łyżki
- gęsta śmietana - 1 łyżka
- morela - 2 sztuki
- nektarynka - 2 sztuki
- białko do posmarowania - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. W ciepłym mleku rozpuścić Kasię, cukier, sól i drożdże.
2. Wymieszać z mąką i wyrobić ciasto.
3. Odstawić na 30 min. w ciepłe miejsce.
4. Potem wyrobić jeszcze raz i rozwałkować.
5. Wyciąć 10 krążków o średnicy 10 cm.
6. Na środku każdego krążka zrobić wgłębienie spodem szklanki.
7. Ser utrzeć z cukrem, żółtkiem i śmietaną.
8. Wyciskać rękawem cukierniczym ser do wgłębień drożdżówek, na serze układać cząstki owoców.
9. Posmarować ciasto białkiem. Upiec w 180°C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl