





Drożdźówki z serem

przepisy.pl



 70 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka pszenna - 350 gramów
- cukier - 100 gramów
- mleko - 160 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- drożdże - 20 gramów
- mąka do podsypania

nadzienie

- twaróg - 200 gramów
- cukier - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka

dodatkowo

- nektarynki - 3 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop w rondelku. Drożdże pokrusz, dodaj łyżkę cukru, łyżkę mąki i tyle letniego mleka by otrzymany zaczyn miał gęstość śmietanki. Odstaw do wyrośnięcia.
2. Do miski wsyp pozostałą mąkę i cukier, dodaj jajka, pozostałe mleko i wyrośnięty zaczyn. Na koniec dodaj roztopioną i przestudzoną Kasię. Wszystko razem wymieszaj.
3. Ciasto przełóż na podsypany mąką stół i zagnieć na gładkie ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia.
4. Gdy ciasto podwoi objętość zagnieć je jeszcze raz i rozwałkuj na prostokątny placek o grubości około 1 cm. Ciasto potnij, wzdłuż dłuższego boku na 8 dwucentymetrowych pasków.
5. Każdy pasek skręć spiralnie i ułóż na wyłożonej papierem do pieczenia płaskiej blaszce, tworząc ślimaczki. Odstaw do wyrośnięcia.
6. Jajko roztrzep widelcem. Pół roztrzebanego jajka odłóż do posmarowania bułeczek, resztę wymieszaj z cukrem i twarogiem. Na środku każdej bułeczki połóż łyżkę masy serowej.
7. Nektarynki umyj, potnij na ósemki i ułóż na warstwie sera. Pozostałym jajkiem posmaruj wyrośnięte ciasto. Wstaw do nagrzanego do 170 °C piekarnika i piecz około 20 minut.