



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Drożdżówki z serem

Z bardzo dużą ilością twarogu. Pycha!

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- mąka pszenna, 40 dag
- mleko, 200 ml
- żółtka, 3 uncja
- masło klarowane, 7 dag
- cukier brązowy, 5 dag
- drożdże, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- ser twarogowy półtłusty , 35 dag
- jajka, 2 szt.
- wanilia w laskach, 1 szt.
- masło, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Pamiętajcie, że ciasto drożdżowe musi wyrosnąć więc potrzebuje dużo więcej czasu niż inne ciasta. Przygotowujemy ciasto: podgrzewamy mleko, rozpuszczamy w nim drożdże, dodajemy łyżeczkę cukru i około 0,5 szkl. przesianej mąki - jeśli macie problem z przeliczaniem wag to na portalu jest przelicznik wag można sprawdzić. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 2 godziny. Klarujemy masło (te 7 dag), studzimy. Żółtka ucieramy z 7 dag cukru na puszystą masę. Wlewamy do żółtek roztwór drożdżowy i dodajemy resztę mąki, plus szczyptę soli. Wyrabiamy ciasto jeżeli jest za rzadkie można dodać trochę mąki. Ciasto ma być gładkie, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia. Teraz robimy masę: żółtka oddzielamy od białek i ucieramy z 5 dag cukru oraz 2 łyżkami miękkiego masła na puszystą masę. Twaróg mielimy i dodajemy do żółtek. Białka ubijamy na sztywno i mieszamy delikatnie z masą serową. Na blaszkach rozkładamy pergamin. Z ciasta robimy kulki i spłaszczamy - placki muszą mieć około 8-10 cm. Placki układamy w dużych odstępach. Na każdym placku robimy wgłębienie i kładziemy w nie masę serową. Pieczemy około 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni.

