

DROŻDZÓWKI Z SEREM

„Drożdżówki z serem to zaraz po tych z owocami moje ulubione. Kupowałam je zawsze do szkoły, a teraz przygotowuję je w domu. Oczywiście z bardzo dużą ilością sera i lukru.”



SKŁADNIKI (na około 25 sztuk)

- 3,5 szklanki mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka lekko ciepłego/nie gorącego
- 20 g drożdży świeżych
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- 2 jajka + 2 żółtka lub 4 żółtka
- 80 g masła rozpuszczonego
- Szczypta soli

NADZIENIE:

- 400 -500 g twarogu
- 2 żółtka lub 1 jajko
- Cukier waniliowy
- Około 6 łyżek cukru pudru

LUKIER:

- 1 szklanka cukru pudru
- Kilka łyżek goracej wody lub soku z cytryny

PRZYGOTOWANIE:

- Drożdże, łyżkę mąki, łyżkę cukru i ciepłe mleko wymieszać w celu sporządzenia zaczynu. Odstawić na 10 minut, aby zaczyn zaczął pracować.

- Następnie do zaczynu przesiewamy resztę mąki, dodajemy cukier, jaja i żółtka, szczyptę soli i rozpoczynamy wyrabiać ciasto w robocie planetarnym lub ręcznie. Po około 5 minutach dodajemy masło i wyrabiamy około 10 minut aż ciasto będzie delikatne i elastyczne. W razie potrzeby dosypujemy trochę mąki, ale nie za dużo aby ciasto nie było twarde.
- Tak wyrośnięte ciasto uformować w kulę, oprószyć mąką i przykryć ściereczką. Pozostawić w ciepłym i suchym miejscu przez około 1,5 godziny.
- Twaróg wymieszać z cukrem, jajkiem (lub żółtkami), cukrem i masłem. Najlepiej widelcem na jednolitą masę.
- Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę. Podzielić na dwie części. Rozwałkować na duży prostokąt, rozsmarować na całej powierzchni połowę masy serowej. Założyć dłuższy bok do środka, podobnie drugi bok i następnie złożyć je razem zamykając cały ser w środku. Kroić na około 5 cm kawałki. Każdy z nich wykręcać, aby zrobić się specyficzny zawijas.z
- Piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku około 20 minut aż drożdżówki będą złote.
- Zrobić lukier, czyli wymieszać cukier puder z sokiem z cytryny lub gorącą wodą. Połączyć drożdżówki