



Domowe drożdżówki

Składniki

Ciasto

- 20g drożdży
- 100 ml letniego mleka
- 1 łyżka cukru
- 450 g Mąki Basia Extra Wypiek
- 1 jajko
- 70 g masła
- 110 g cukru
- Białko do posmarowania bułek

Nadzienie

- 250g tłustego twarogu
- 1 żółtko
- 1 łyżka masła
- Łyżeczka cukru
- Maliny/żurawina/wiśnie wedle uznania

Sposób przygotowania

Drożdże rozpuść w mleku,

dodaj cukier, łyżkę mąki, wymieszaj i odstaw na ok 20 min do wyrośnięcia zaczynu. W międzyczasie zmiksuj twaróg z żółtkiem, cukrem i masłem. Pozostałą mąkę przesiej do miski i wymieszaj z cukrem. Dodaj pokrojone masło, jajko i wlej zaczyn. Wyrób gładkie i lśniące ciasto. Gotowe ciasto przełóż do naoliwionej miski i przykryj, a następnie odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 2 godziny. Po wyrośnięciu ciasto ponownie wyrób i podziel na 9 lub 12 części. Z każdego kawałka wyrób kulkę układaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia (zachowaj odpowiednie odstępy-drożdżówki jeszcze urosną) W każdej bułeczce zrób wgłębienie i nałóż twaróg oraz wybrany owoc. Wierzch bułeczek wysmaruj roztrzepanym białkiem jaja. Bułeczki pozostaw na ok 30 min do ponownego wyrośnięcia, a następnie piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez około 20 minut. Smacznego!