



Drożdżówki z serem

Składniki

Rozczyn

- 2 łyżki mąki Basia Tortowa Extra
- drożdże
- mleko
- łyżka cukru

Ciasto

- mąka Basia Extra Wypiek
- cukier
- sól
- jajko

Nadzienie

- twaróg
- mleko
- 1/4 szklanki cukru
- 1 i 1/2 łyżeczki roztopionego masła

Sposób przygotowania

Rozczyn

Drożdże rozmieszać w ciepłym mleku, dodać łyżkę cukru, 2 łyżki mąki i odstawić rozczyn do wyrośnięcia.

Ciasto

Do przesianej mąki dodać wyrośnięty rozczyn, utarte z cukrem i solą żółtka, ubite na sztywną pianę białka. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Dodać lekko podgrzane masło i dalej wyrabiać, aż do wchłonięcia tłuszczu. Pozostawić do wyrośnięcia przykryte ściereczką na co najmniej pół godziny.

Nadzienie

Wymieszać wszystkie składniki za pomocą miksera. Z gotowego ciasta formować kule. Odłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia na 20 - 30 minut do napuszenia. Za pomocą szklanki z niedużym dnem zrobić w każdej bułeczce mocne wgłębienie, nałożyć do niego 2 łyżki nadzienia. Gotowe drożdżówki posmarować jajem. Drożdżówki włożyć do nagrzanego do 200 C piekarnika i piec przez 20 minut.