

Znacie dobrą przekąskę dla małych i dużych na drugie śniadanie lub podwieczorek? Dzieciaki Mleczaki przedstawiają przepis na drożdżówki z białym serem. Sprawdzają się w każdych okolicznościach, a do tego są pyszne i zdrowe. Zapraszamy do wspólnych wypieków!

Składniki na rozczyzn:

- 27 g świeżych drożdży
- 2 łyżki mąki pszennej
- łyżka cukru
- 100 ml mleka

Składniki na ciasto:

- 750 g mąki pszennej
- 200 ml mleka
- 100 g masła
- 4 żółtka jajek
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli
- aromat waniliowy albo cukier wanilinowy

Składniki nadzienia

- 500 g białego sera
- 2 żółtka jajka
- 80 g cukru pudru

Sfinansowane z Funduszu Promocji Mleka



Przygotowanie rozczyznu

- Podgrzewamy lekko mleko, dodajemy do niego drożdże i mieszamy do rozpuszczenia.
- Następnie dodajemy mąkę i cukier i mieszamy do jednolitej masy.
- Odstawiamy do wyrośnięcia (ok. 20 min.)

Przygotowanie nadzienia: ser ucieramy z żółtkami i cukrem, aż do uzyskania jednolitej masy.

Przygotowanie ciasta

- Do miski wkładamy wszystkie składniki na ciasto (mleko lekko podgrzewamy), dodajemy rozczyzn z drożdży i ugniatamy do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Formujemy z niej kulę i odstawiamy na ok. 30 min do wyrośnięcia.
- Następnie jeszcze raz wygniatamy ciasto i znów odstawiamy do wyrośnięcia na kolejne 30 min.
- Ciasto dzielimy na 4 części i każdą wałkujemy na płaski placek. Wycinamy z niego okrągłe kółka (dowolna wielkość), do środka wkładamy nadzienie serowe i formujemy kulę.
- Smarujemy jajkiem i gotowe!
- Pieczemy w 180 stopniach ok. 20 min.

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mleka.