

Drożdźówki z serem i malinami



Składniki

400 g - mąka
30 g - drożdże
2 szt. - jajka
3 łyżka - cukier
200 ml - mleko
50 g - roztopione masło
250 g - serek
śmietankowy
2 łyżka - cukier waniliowy
100 g - maliny (mogą być
mrożone)
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Drożdżówki idealne ne weekendowe słodkie śniadanie.

Z połowy mleka, drożdzy i łyżki cukru przygotować rozczyń. Mąkę połączyć z cukrem i szczyptą soli. Dodać rozczyń, następnie resztę mleka z rozbełtanymi jajkami i na koniec masło. Wyrobić ciasto i odstawić do podwojenia objętości.

W tym czasie przygotować maliny, serek śmietankowy i cukier waniliowy. Serek mieszamy z cukrem.

1/3 wyrośniętego ciasta rozwałkować i wyłożyć tym ciastem oprószona mąką formę. Pozostałe ciasto również rozwałkować. Posmarować masą serową, na ser wyłożyć maliny. Następnie ciasto zwinąć w rulon i kroić w ok. 2 cm ślimaki. Ślimaki układać w ok. 1 cm odstępach na uprzednio rozwałkowanym cieście, dzięki temu nadzienie nie wycieknie z naszych drożdżówek.

Piekarnik rozgrzać do 200 stopni i piec drożdżówki ok. 25 min. aż nabiorą złotego koloru. Po wyjęciu z piekarnika polukrować lub posypać cukrem pudrem. Smacznego!!