Cytrynowe drożdżówki z serem

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 0,5 kg
masło rozpuszczone - 10 dag
drożdże świeże - 5 dag
letnie mleko - 200 ml
cukier - 10 dag
żółtka - 4 szt.
cukier z wanilią - 1 łyżka
sól - 1 łyżeczka
Masa serowa: -
ser twarogowy - 0,5 kg
jajka - 3 szt.
cukier puder - 12-15 dag
mleko - 0,5 szklanka
budyń śmietankowy - 1 opakowanie
olej - 1/3 szklanka
otarta skórka z cytryny - 0,5 łyżeczka
sól - szczypta
Kruszonka: -
mąka pszenna - 20 dag
masło - 10 dag
cukier - 10 dag
żółtko - 1 szt.
otarta skórka z cytryny - 1/2 łyżeczka
Dodatkowo: -
jajko małe - 1 szt.
mleko - 2 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Drożdżówki z serem z nutką cytryny są ulubione przez moich domowników. Pysznie smakują jako dodatek do porannej kawy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokruszone drożdże wymieszać z 1 łyżką cukru, połową mleka i 2 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 10-15 minut.

KROK 2: W drugim naczyniu żółtka zmiksować z resztą cukru i cukrem waniliowym. Dodać mąkę wymieszaną z solą, pozostałe mleko, wyrośnięty rozczyn drożdżowy i masę z żółtek, wyrobić ciasto.
Pod koniec dodać rozpuszczone, przestudzone masło i wyrabiać aż ciasto będzie odchodziło od

ręki. (ciasto można wyrabiać robotem kuchennym z końcówką haka)

Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 3: Masa serowa:
Żółtka utrzeć z cukrem, dodać przemielony ser, mleko, olej, budyń skórkę z cytryny i dokładnie zmiksować. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z masą serową delikatnie mieszając.

KROK 4: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką deskę, rozwałkować, wykroić krążki. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, przykryć ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu na 15-20 minut.

Gdy krążki z ciasta podrosną na środku zrobić wgłębienie, brzegi posmarować jajkiem wymieszanym z mlekiem i cukrem waniliowym, włożyć porcję masy serowej.

KROK 5: Kruszonka:
Mąkę wymieszać z cukrem, dodać masło, żółtko i skórkę z cytryny, posiekać. Następnie rozcierać palcami tak aby powstała kruszonka, posypać przygotowane drożdżówki.

KROK 6: Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor. (około 20-25 minut)