Drożdżowe bułeczki z serkiem i aronią :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta, desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

110 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- Mąka pszenna - 800 g
- Margaryna - 60 g
- Cukier trzcinowy - 3/4 szklanka
- Mleko - 300 ml
- Cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Drożdże - 50 g
- Jajka - 2 szt.
- NADZIENIE: Twaróg półtłusty - 1 kostka
- NADZIENIE: Żółtko - 1 szt.
- NADZIENIE: Coś do posłodzenia - do smaku
- NADZIENIE: Konfitura z aronii lub inna dowolna -

Dodatkowe info:

Pulchniutkie i mięciutkie. Rozpływają się w ustach :) Idealne do "torebki", do pracy, szkoły. Pyszne!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko podgrzewamy ze cukrem, rozpuszczamy w nim drożdże, odstawiamy na ok. 10 minut. Margarynę rozpuszczamy i lekko ochładzamy.

KROK 2: Do miski wsypujemy pozostałe składniki, także drożdże i tłuszcz. Wyrabiamy ciasto aż nabierze elastycznej formy. Odstawiamy w ciepłe miejsce pod przykryciem na ok. 25 minut.

KROK 3: Następnie dzielimy na dwie części, każdą wałkujemy na okrągły placek. Jeden smarujemy masą twarogową (ser+żółtko+słodzik), drugi powidłami.

KROK 4: Zawijamy w rulony. Każdy rulonik koimy na niewielkie części. Układamy na blaszce wyłożonej papierem. Smarujemy żółtkiem z odrobiną wody, wstawiamy do piekarnika na 180* na 30 - 35 minut. Gotowe!