Drożdżówki z migdałowym serem

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 3 + 1/2 szklanka
- jajka - 3 szt.
- cukier - 1/2 szklanka
- drożdże - 3 dag
- mleko - 200 ml
- olej - 50 ml
- ser twarogowy mielony - 30 dag
- cukier puder - 3 łyżka
- mąka ziemniaczana - 3 łyżka
- masło - 5 dag
- aromat migdałowy - do smaku
- sól - 1/2 łyżeczka
- rodzynki - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozetrzeć z 1 łyżeczką cukru, dodać 1 łyżkę mąki i 1/4 szkl ciepłego mleka, wymieszać, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia. gdy ciasto wyrośnie dodać 3 szkl przesianej mąki, pozostałe ciepłe mleko wymieszane z cukrem, olej, 2 jajka, szczyptę soli i dokładnie wyrobić ciasto. Odłożyć w ciepłe miejsce na 1/2 godz do wyrośnięcia

KROK 2: Z 1/2 szkl mąki, masła i 3 łyżek cukru zagnieść kruszonkę.

KROK 3: Ser zmiksować z cukrem pudrem, 1 jajkiem i aromatem, wymieszać z rodzynkami.

KROK 4: Ciasto rozwałkować, filiżanką wycinać krążki i nakładać łyżką ser, ułożyć na blaszce, posypać kruszonką, odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 5: Wstawić do nagrzanego piekarnika do 170 stopni i piec około 20 minut.