Drożdżówki z serem i kruszonką

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | średni | 12 porcji

Składniki:

CIASTO -
mleko - 1 szklanka
drożdże - 3 dag
cukier - 2 łyżka
żółtko - 1 szt.
jajko - 1 szt.
śmietana - 1/4 szklanka
sól - 1/4 łyżeczka
oliwa - 3 łyżka
mąka pszenna - 3 szklanka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
rodzynki - 3 łyżka
Masa serowa -
ser twarogowy - 30 dag
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
jajko - 1 szt.
rodzynki - 1 łyżka
skórka pomarańczowa kandyzowana - 1 łyżka
cukier puder - 2-3 łyżka
aromat pomarańczowy - 1/2 łyżeczka
oliwa - 2 łyżka
Kruszonka: -
mąka tortowa - 1 szklanka
masło - 10 dag
cukier - 10 dag
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
żurawina - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć do miski, wymieszać z cukrem i ciepłym mlekiem. Następnie dodać mąkę, sól, 2 żółtka, oliwę, śmietanę i zagnieść ciasto. Wyrabiać tak długo aż będą robiły się pęcherzyki powietrza. Pod koniec dodać rodzynki i skórkę pomarańczową. Przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować, wycinać duże krążki, układać na przygotowanej blaszce. Odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 2: Masa serowa Ser z żółtkiem i cukrem pudrem i oliwą, zmiksować. Następnie dodać mąkę ziemniaczaną, rodzynki, żurawinę, skórkę pomarańczową i aromat, wymieszać. Pod koniec

delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z białka

KROK 3: Kruszonka. Do miseczki wsypać mąkę, dodać cukier, cukier waniliowy i ugniatając palcami zrobić kruszonkę.

Na każdym wyrośniętym krążku dnem szklanki zrobić wgłębienie, nałożyć masę serową i posypać kruszonką. Brzegi ciasta posmarować roztrzepanym białkiem.

KROK 4: Blaszkę z drożdżówkami włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 20 minut.