

---

# BUŁECZKI DROŻDŻOWE Z SEREM

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1730 razy.

## Składniki ciasta:

45 dag mąki,  
10 dag cukru,  
10 dag smalcu,  
2 jaja,  
1/4 l mleka,  
2 1/2 dag drożdży,  
1 paczka cukru waniliowego,  
sól.

## Składniki nadzienia :

30 dag białego sera,  
1 jajo,  
10 dag cukru.

Przygotować rozczyń drożdżowy i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięty rozczyń, jaja utarte z cukrem i szczyptę soli dodać do mąki i zarobić ciasto mlekiem. Gdy składniki połączą się, dodawać ciepły tłuszcz i wyrabiać ciasto tak długo, aż stanie się pulchne, gładkie, lśniąco i zacznie odstawać od ręki. Wyrobite ciasto postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować na placek o kształcie prostokąta, smarować nadzieniem (utarty twaróg wymieszany z cukrem i jajem), zawinąć brzegi i pokrajać placek nożem na prostokątne bułeczki. Posmarować je po wierzchu jajem i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Piec na złoty kolor.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD