Watruszki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3924 razy.

50 dag mąki

3 dag drożdży

3 łyżki cukru

niepełna szklanka mleka

4 jajka

10 dag masła

cukier waniliowy

nadzienie:

30 dag tłustego twarogu,

2 żółtka

1 białko,

3 łyżki cukru pudru

2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej,

4 łyżki rodzynek,

cukier waniliowy

Dobrze ogrzaną mąkę przesiać do miski i zrobić w niej wgłębienie. Wsypać do niego pokruszone drożdże, łyżeczkę cukru i wlać letnie mleko. Wymieszać . Odstawić w ciepłe miejsce. Gdy rozczyn wyrośnie, wbić jajko, 3 żółtka utarte lekko z cukrem i wyrabiać ciasto przez 10 minut. Wlać roztopione letnie masło, wyrabiać dalej, aż ciasto przestanie przyklejać się do rąk i miski. Postawić w ciepłym miejscu. W czasie, gdy ciasto rośnie, przygotowoać nadzienie. Zmiksowany ser utrzeć z żółtkami, jednym białkiem, cukrem i cukrem waniliowym. Dodać rodzynki i skórkę pomarańczową. Wstawić do lodówki. Z ciasta uformować wałek, pociąć na plastry, z każdego ulepić "miseczkę" o podwyższonych brzegach (średnica ok. 10 cm). We wgłębienie kłaść ser. Ciasto posmarować białkiem i wstawić do nagrzanego do 170 stopni C piekarnika. Piec ok. 20-25 minut, aż watruszki się przyrumienią. (na podst."Kobiety i Życia")