Drożdżówki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5896 razy.

Ok. 16 szt. Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

20 g drozdzy,

1 jajo,

2 zoltka,

60 g masla,

50 g cukru,

sol.

Nadzienie z sera:

400 g bialego (niekwasnego) sera,

3 jaja,

2 lyzki masla,

80 g cukru pudru,

cukier waniliowy.

Inne:

1 jajo do posmarowania ciasta,

tluszcz i maka do blachy.

1. Z polowy maki, drozdzy, 1 lyzki cukru i cieplego mleka zrobic rozczyn. Przykryc, zostawic w cieplym miejscu do wyrosniecia. Gdy rozczyn zwiekszy swa

objetosc dwukrotnie, dodac jajo, zoltka utarte z cukrem pudrem, reszta maki,

sol, stopione i przestudzone maslo. Dobrze wyrobic, odstawic do ponownego

wyrosniecia.

2. Zrobic nadzienie: do przetartego przez sito sera dodac 3 zoltka utarte z cukrem pudrem, maslo i cukier waniliowy. Dokladnie utrzec. Ubic piane z 2 bialek, delikatnie wymieszac z masa serowa.

3. Z wyrosnietego ciasta uformowac male buleczki i zostawic na 15 min do wyrosniecia. W kazdej buleczce zrobic wglebienie, napelnic je masa serowa.

4. Na natluszczonej i posypanej maka blasze ulozyc w pewnej odleglosci drozdzowki. Posmarowac brzegi roztrzepanym jajem. Piec 15-20 min w temp. 200żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 50.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)