
Drożdżówki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5642 razy.

Ok. 16 szt. Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

20 g drożdzy,

1 jajo,

2 żółtka,

60 g masła,

50 g cukru,

sol.

Nadzienie z sera:

400 g białego (niekwasnego) sera,

3 jaja,

2 łyżki masła,

80 g cukru pudru,

cukier waniliowy.

Inne:

1 jajo do posmarowania ciasta,

tluszcz i mąka do blachy.

1. Z połowy maki, drożdzy, 1 łyżki cukru i ciepłego mleka zrobić rozczyń. Przykryc, zostawić w ciepłym miejscu do wyrosnięcia. Gdy rozczyń zwiększy swą

objętość dwukrotnie, dodać jajo, żółtka utarte z cukrem pudrem, reszta maki,

sol, stopione i przestudzone masło. Dobrze wyrobić, odstawić do ponownego

wyrosnięcia.

2. Zrobić nadzienie: do przetartego przez sito sera dodać 3 żółtka utarte z cukrem pudrem, masło i cukier waniliowy. Dokładnie utrzeć. Ubić pianę z 2 białek, delikatnie wymieszać z masą serową.

3. Z wyrosniętego ciasta uformować małe bułeczki i zostawić na 15 min do wyrosnięcia. W każdej bułeczce zrobić wgłębienie, napelnić je masą serową.

4. Na natłuszczonej i posypanej mąką blasze ułożyć w pewnej odległości drożdżówki. Posmarować brzożę roztrzepanym jajem. Piec 15-20 min w temp. 200°C.

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

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