



RÓŻOWE DROŻDZÓWKI Z SEROWYM NADZIENIEM

Przygotuj dla całej rodziny pyszne i puszyste drożdżówki z delikatnym serkiem.

Składniki

- 100 ml mleka,
- 20 g świeżych drożdży,
- 3 łyżki cukru,
- 320 g mąki pszennej,
- 2 jajka,
- 50 g rozpuszczonego masła,
- 500 g białego serka,
- 1 op. cukru z wanilią,
- 1 op. Koktajlu Crispy Natural.

Wykonanie

W małym rondelku podgrzej delikatnie mleko. Następnie dodaj drożdże, łyżkę cukru oraz dwie łyżki mąki pszennej. Całość mieszaj do momentu połączenia się składników, a następnie odstaw na 15-20 minut do wyrośnięcia.

W dużej misce wymieszaj dokładnie mąkę, 2 łyżki cukru, jajka, pół opakowania koktajlu Crispy Natural oraz rozpuszczone masło. Po połączeniu się składników dodaj także wyrośnięte drożdże. Przez około 5 minut delikatnie wyrabiaj ciasto. Następnie odłóż ciasto na godzinę do wyrośnięcia.

W międzyczasie wymieszaj serek z cukrem waniliowym i drugą połową opakowania koktajlu Crispy Natural. Na blacie posypanym mąką rozwałkuj przygotowane ciasto i posmaruj serkiem. Całość zawiń w kształt rolady i pokrój na szerokie pasy. Każdy pas skręć i połóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Drożdżówki piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 15 minut.

SMACZNEGO!