

## Drożdżówki z serem

Najlepsze drożdżówki z serem. Miałam dość odwiedzania cukierni za każdym razem kiedy wracałam z synem ze szkoły, bo on miał ochotę na drożdżówkę z serem. Przecież sama mogę mu upiec. Dał się namówić na domowej roboty drożdżówki i od tej pory skończyły się wycieczki do cukierni, bo moje drożdżówki według niego są najlepsze:)

Serowe nadzienie: przepyszne!

Przepis wzięłam ze sprawdzonej już strony MW. Jednak zauważyłam, że ilekroć robię ciasta drożdżowe z przepisów Dorotus muszę dodawać więcej mąki niż podano w przepisie, bo inaczej ciasto jest zbyt klejące. Nie przeszkadza mi to jednak w niczym, bo wypiek jest zawsze udany.



**Składniki na około 12 dużych drożdżówek:**

- 550 g mąki pszennej (jeśli ciasto po wyrobieniu robotem będzie zbyt luźne, dodać mąki),
- 42 g świeżych drożdży lub 21 g suchych,
- 30 g miodu (w oryginalnym przepisie jest 20 g, ja jednak wolę bardziej słodkie drożdżówki),
- 2 jajka ,
- 250 g mleka,
- szczypta soli,

- 75 g miękkiego masła

#### **Składniki na serowe nadzienie:**

- 4 łyżki miękkiego masła,
- pół szklanki cukru pudru,
- 1 żółtko,
- 1 łyżka cukru waniliowego,
- skórka z cytryny,
- 400 g twarogu (u mnie był niestety pełnotłusty 17 g tłuszczu, ale za to przepyszny)
- rozbełtane jajko z odrobiną mleka do posmarowania bułeczek przed pieczeniem

#### **Przygotowanie ciasta**

1. Ze świeżych drożdży przygotować rozczyń: ciepłe mleko (nie gorące, bo zabije się drożdże), łyżka mąki, łyżka cukru i drożdże. Wymieszać o odstawić w ciepłe miejsce do „zabulgotania”.
2. Wszystkie składniki umieścić w robocie kuchennym i wyrobić elastyczne ciasto.
3. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia wielkości.

#### **Przygotowanie nadzienia serowego**

1. W czasie kiedy rośnie ciasto drożdżowe, można przygotować nadzienie serowe. Wszystkie składniki razem dokładnie wymieszać.

#### **Drożdżówki: ciąg dalszy**

1. Kiedy ciasto wyrośnie, wziąć blaszkę i położyć na niej papier do pieczenia. Z ciasta formować kule wielkości prawie o połowę mniejszą niż piłka tenisowa.
2. Szklaną zrobić wgłębienie w środku każdej drożdżówki.
3. W każde wgłębienie nałożyć łyżką nadzienie serowe.
4. Odstawić drożdżówki do napuszenia na około 30 minut.
5. Nastawić piekarnik na 240 stopni.
6. Przed wstawieniem drożdżówek do piekarnika posmarować ciasto rozbełtanym jajkiem.
7. Piec około 10 minut.
8. Smacznego!