



DROŻDŻÓWKA Z SEREM

Składniki na ciasto:

- 250 g mąki bezglutenowej *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 125 ml mleka
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 75 g masła
- 20 g świeżych drożdży
- 1,5 łyżki cukru
- 1 łyżeczka bezglutenowego cukru wanilinowego
- szczypta soli

Składniki na nadzienie:

- 150 - 200 g twarogu
- 15 - 20 g masła
- 1 - 2 łyżki cukru pudru
- 1 żółtko

Wykonanie:

- roztopić masło i przestudzić
- podgrzać mleko (ale nie gotować), do mleka dodać rozkruszone drożdże, cukier oraz 1 łyżkę mąki, następnie przykryć i odstawić do wyrośnięcia no 10 - 15 minut
- pozostałą część mąki wsypać do dużej miski, dodać cukier wanilinowy, żółtka, połowę białka, szczyptę soli oraz wyrośnięty roztwór drożdżowy i zacząć wyrabiać ciasto
- podczas wyrabiania dodać masło
- gotowe ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 30 minut - ciasto powinno podwoić swoją objętość
- twaróg dwukrotnie zmielić
- miękkie masło zmiksować z cukrem i żółtkami na puszystą masę, a następnie dalej miksując stopniowo dodawać ser
- wyrośnięte ciasto przełożyć na stolnicę, rozwałkować na grubość 2 - 1¹/₂ cm i wykroić krążki o średnicy 7 - 8 cm
- krążki ciasta ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i odstawić na 15 minut, aby jeszcze podrosły (najlepiej wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 50°C)
- w każdym krążku zrobić wgłębienie (najwygodniej za pomocą dna kieliszka) i wypełnić je nadzieniem serowym
- pozostałą częścią białka posmarować brzegi krążka (tylko ciasto)
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C i piec około 20 minut