

• DROŻDŻÓWKI PÓŁ NA PÓŁ •

Składniki na ciasto:

- 500g mąki pszennej
- 0,5 szklanki mleka
- 25 g Drożdży Babuni
- do słodkich wypieków
- szczypta soli
- 1 jajko
- 50 gram masła
- 0,5 szklanki cukru

Składniki na kruszonkę:

- 100 gram masła
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego

Składniki na masę serową:

- 200 gram sera twarogowego półtłustego
- 2 żółtka
- 2 łyżki cukru
- 3 brzoskwinie
- 1 żółtko

Przygotowanie:

1. Zaczynij od przygotowania rozczyynu: podgrzej mleko i rozkrusz do niego drożdże. Następnie dodaj 2 łyżki cukru, dobrze wymieszaj i odstaw do wyrośnięcia.
2. Mąkę przesiej do miski, dodaj do niej sól, stopione i ostudzone masło, jajko i resztę cukru. Gdy rozczyzn drożdżowy wyrośnie dodaj go do miski z mąką i dokładnie wyrabiaj na gładkie ciasto. Gdy ciasto będzie się kleiło do ręki możesz dodać jeszcze trochę mąki.
3. Ciasto podziel na 16 części – zacznij od dwóch kul, spłaszcz je i pokrój każdą jak pizzę na 8 części.
4. Z każdej części uformuj mniejszą kulkę i połóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Następnie dnem szklanki spłaszcz każdą kulkę tak, aby boki wyszły, a środek pozostał wklęsły.
6. Pozostaje Ci tylko roztrzepać żółtko i posmarować nim drożdżówki.

MASA SEROWA

1. Ser twarogowy wymieszaj dokładnie z żółtkami i cukrem. Porcje masy serowej ułóż na połowie każdej drożdżówki.
2. Oplucz i osusz brzoskwinie. Następnie przekrój na pół i usuń pestki.
3. Brzoskwinie bez pestek pokrój w kostkę i ułóż na drożdżówkach, w zagłębieniach obok sera.

KRUSZONKA

1. Składniki na kruszonkę rozgnieć w palcach.
2. Tak przygotowaną kruszonką posyp wierzch każdej drożdżówki.

Piecz 30 minut w 180 – 200 st C.