

• DROŻDZÓWKI Z JAGODAMI I SERKIEM •

Składniki:

- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej
- 15 g Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 45 g roztopionego i schłodzonego masła
- 1 jajko
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli
- 150 g jogurtu naturalnego
- 5 łyżek mleka ciepłego
- 50 g serka typu philadelphia
- 3/4 szklanki jagód

Przygotowanie:

1. *Zaczynij od rozczynu: do garnuszka daj mleko, rozkrusź drożdże i wsyp łyżkę cukru. Całość dokładnie wymieszaj i zostaw do wyrośnięcia.*
2. *Mąkę przesiej do miski. Dodaj resztę cukru, sól, jogurt, jajko, masło i rozczyn drożdżowy. Następnie ugnieć elastyczne, gładkie i miękkie ciasto. W razie potrzeby podsyp mąką, ale nie za wiele.*
3. *Ciasto zostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na godzinę.*
4. *Serek philadelphia wymieszaj z cukrem waniliowym i jagodami.*
5. *Wyrośnięte ciasto rozwałkuj na kwadrat ok 30 x 40 cm i posmaruj nadzieniem, zostawiając wolne brzegi. Zwiń w rulon wzdłuż dłuższego brzegu i pokrój na grubsze plastry. Powstanie 8 ślimaków, każdy lekko rozciągnij przekręć o 180 stopni.*
6. *Drożdżówki ułóż w dość dużej odległości od siebie, bo jeszcze sporo urosną. Wierzch posmaruj roztrzepanym jajkiem i zostaw na 30 minut w ciepłym miejscu.*
7. *Piecz przez 20-25 minut w 180 stopniach, opcja pieca góra-dół.*
8. *Podawaj wystudzone, posypane cukrem pudrem lub polane lukrem.*