Drożdżówki z serem i truskawkami

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 2 szklanka
drożdże świeże - 3 dag
mleko ciepłe - 200 ml
cukier - 5 dag
żółtka jajek - 2 szt.
masło - 7-8 dag
sól - 0,5 łyżeczka
Masa serowa: -
ser biały - 0,5 kg
masło - 10 dag
cukier puder - 10-12 dag
jajka - 2 szt.
budyń śmietankowy - 1 opakowanie
ziarenka z laski wanilii - 0,5 szt.
Kruszonka: -
mąka pszenna - 20 dag
masło - 10 dag
cukier kryształ - 10 dag
cukier waniliowy - 1 łyżka
żółtko jajek - 1 szt.
Pozostałe składniki: -
truskawki - 20-30 dag
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2-3 łyżka
jajko - 1 szt.
mleko - 1 łyżka
cukier puder - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z drożdży, 2 łyżek mąki, łyżeczki cukru i połowy mleka zrobić rozczyn, przykryć ściereczką, odłożyć do wyrośnięcia. Do drugiej miski wsypać resztę mąki dodać sól, żółtka, resztę cukru, pozostałe mleko, spieniony rozczyn oraz rozpuszczone, letnie masło. Wyrobić gładkie ciasto, przykryć, ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na pół godziny
Kruszonka:
Z mąki, cukru, cukru waniliowego, żółtka i masła zrobić kruszonkę, odłożyć do lodówki.

KROK 2: Masło z cukrem pudrem i żółtkami utrzeć, dodać przemielony ser, zmiksować.

KROK 3: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną

pianę, połączyć z serem, wsypać budyń, wydrążone ziarenka z laski wanilii, wymieszać.

KROK 4: Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, podzielić na porcje, uformować małe placuszki. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Na środek każdej drożdżówki kłaść porcję masy serowej i truskawki przekrojone na pół, Przykryć ściereczką i odstawić na 10-15 min.

KROK 5: Jajko wymieszać z mlekiem i łyżeczką cukru, posmarować brzegi drożdżówek. Po wierzchu posypać kruszonką i skórką pomarańczową. Piec ok. 20-25 min w temp. 180 st.