



Ciasto drożdżowe z serem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **9**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Masło podgrzać, rozpuścić, ostudzić.

Krok 2

Drożdże pokruszyć, rozetrzeć z jedną łyżką cukru, wlać ciepłe mleko, wsypać 5 łyżek mąki, wymieszać, przykryć i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Krok 3

2 żółtka utrzeć z pozostałym cukrem, dodać do wyrośniętego ciasta, wsypać resztę mąki, skórkę cytrynową, sól, wyrobić. Pod koniec dodać masło i wyrabiać jeszcze przez 8-10 minut. Odłożyć do wyrośnięcia.

Krok 4

Ser przemieścić przez maszynkę.

Krok 5

Margarynę z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i żółtkami utrzeć na puszystą masę, połączyć z serem, dodać rodzynki, aromat pomarańczowy i dokładnie wymieszać.

Krok 6

Ciasto wyłożyć do formy z bokami, wyłożyć masę serową, posmarować roztrzepanym jajkiem. Włożyć do piekarnika i piec w temperaturze 180°C około 40-45 minut.

Składniki:

3 szkl mąki pszennej

1 szkl. mleka Łaciate

3 dag drożdży

15 dag cukru

10 dag masła Łaciate

5 żółtek

1 jajko

½ łyżeczki soli

1 łyżeczka otartej skórki z cytryny

10 dag margaryny

15 dag cukru pudru

2 łyżeczki cukru waniliowego

½ łyżeczki aromatu pomarańczowego

½ kg sera twarogowego

Rodzynki