



Zakręcone jagodzianki z serem

Autor: Anita

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Do dużego garnuszka wsypujemy łyżkę cukru, dodajemy rozkruszone drożdże i mieszamy z ciepłym mlekiem. Do miski wsypujemy przesianą mąkę, cukier, jajko, szczyptę soli, mleko oraz rozmieszane drożdże. Składniki mieszamy i zagniatamy, a na koniec dodajemy miękkie masło łaciate i wyrabiamy do uzyskania gładkiej masy. Ciasto posypujemy delikatnie mąką i przykrywamy czystą szmatką. Odstawiamy na kilka minut do wyrośnięcia.

Krok 2

Wyrośnięte ciasto wyjmujemy na posypany mąką blat. Rolujemy i dzielimy na ok. 10 kawałeczków. Każdy z nich rolujemy i skręcamy w 'ślimaczka'. w szczeliny delikatnie wciskamy małe porcje sera i owoce. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Drożdżówki smarujemy roztrzepanym żółtkiem. Pieczemy ok.30-40 minut. Po wyjęciu można bułeczki posmarować lukrem.

Wskazówki

Najlepiej smakują z leśnymi jagodami. Jednak poza sezonem borówki amerykańskie również dobrze się sprawdzają.

drożdżówki

- 600 gr mąki pszennej,
- 30 gr drożdży,
- 3 łyżki cukru,
- 100 gr miękkiego masła łaciate,
- szczypta soli,
- 1 jajko,
- 300 ml letniego mleka,
- ,
- Do nadzienia:,
- ok.300 gr jagód lub borówki amerykańskiej,
- ok. 300 gr twarogu śmietankowego