

Zakręcone bułeczki z serem

Czas wykonania: 2 h **Ilość porcji:** 16 sztuk

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki
- 50 g drożdży
- ½ szklanki mleka
- ¼ łyżeczki soli
- 50 g masła
- 1/3 szklanki oleju
- 2 żółtka
- 1 cukier waniliowy
- ½ szklanki cukru

Masa twarogowa:

- 250 g sera białego
- 1 jajko
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- cukier (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- białko
- cukier puder



Przygotowanie:

Ciasto:

W dużej misce pokruszyć drożdże, zasypać je jedną łyżką cukru i mąki. Dodać 2 - 3 łyżki ciepłego mleka, przykryć ściereką i odstawić na 10 minut. Rozpuścić masło z resztą cukru i cukrem waniliowym, poczekać aż trochę ostygnie.

Następnie połączyć w naczyniu wszystkie składniki i wyrobić ciasto. Ciasto ostawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 godzinę.

Masa serowa:

Wymieszać ze sobą wszystkie składniki na masę serową.

Gdy ciasto lekko wyrośnie, rozwałkować je tworząc 40 cm kwadrat o grubości 0,5 cm. Posmarować połowę ciasta masą twarogową i złożyć ciasto na pół przykrywając masę.

Pokroić na paski grubości 3 - 4 cm i każdy kawałek skręcić przez środek 2 razy. Ułożyć na blasze w odstępach około 3 cm i delikatnie posmarować roztrzepanym białkiem.

Piec w 180 stopni przez 25 minut, do momentu aż drożdżówki się zarumienią. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Przechowywać w zamkniętym opakowaniu.