

CIASTO DROŻDŻOWE Z SEREM, KTÓRE ZAWSZE SIĘ UDAJE!

| Liczba porcji | Czas | Liczba kalorii | Białko | Węglowodany | Tłuszcze |
|--|-----------|------------------|--------------|---------------|--------------|
| 1 wąska blaszka (około 12 kawałków) os. | 1h | 2014 kcal | 82.29 | 251.28 | 75.07 |

Przychodzimy do Was z przepysznym deserem, który skradł serca całego teamu Be Compleat podczas ubiegłego szkolenia. Doszły do nas też słuchy od Agnieszki, że wielu z was czeka na obiecany przepis. Oto on! ☐

SKŁADNIKI

- Ciasto drożdżowe:
- 100ml mleka 2%
- 15g cukru
- 20g drożdży
- 1 jajko
- 30g masła
- szczypta soli
- 230 g mąki pszennej
- około 20g rodzynek
- Masa Serowa:
- 300g twaróg półtłusty
- 1 żółtko
- 50g erytrytol
- 1/2 łyżeczki wanilia bourbon
- 1 płaska łyżka skrobi

PRZYGOTOWANIE

Składniki na masę serową zblendować ze sobą.

1. Drożdże i cukier rozrobić z letnim mlekiem. Pozostawić do wyrośnięcia aż podwoją objętość.
2. Do wyrośniętego rozczyntu dodać sól, jajko, rozpuszczone masło. Wyrobić ciasto drożdżowe.
3. Dodać rodzynek, wymieszać.

4. Foremkę wyłożyć papierem do pieczenia.
5. Ciasto przełożyć do foremki (wierzch można posmarować żółtkiem).
6. Na wierzchu rozłożyć masę serową.
7. Ciasto pozostawić w ciepłym miejscu i poczekać do wyrośnięcia.
8. Piec w temperaturze 150 stopni przez 30 minut.
9. Następnie piec przez 20 minut w temperaturze 180 stopni .

Kto z was jest fanem ciasta drożdżowego? ☐☐♀