BABA WIELKANOCNA Z SEREM DŽIUGAS®

Ingredientai

3	żółtka
175 ml	mleka
500 g	mąki
150 g	cukru pudru
75 g	masła
30 g	drożdży
	szczypta soli
	starta skórka z 0,5 cytryny
300 g	suszonych owoców (na przykład, rodzynek, moreli, żurawiny)
100 g	Ser Džiugas Mild 12 mies. dojrzałości w kawałeczkach

Polewa:

1/2	sok cytrynowy
100 g	cukru pudru
50 g	ser Džiugas

PRZYRZĄDZANIE

Ciasto powinno wyrosnąć, pozostawiamy na 45 min. Wymieszaną masę wylewany na wyrośnięte ciasto. Ciasto rośnie przez 45-60 min. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-200 C. Piec przez 45 – 50 min

Smacznego.