Пасхальная баба с сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

3	яичных желтка
175 мл	молока
500 г	муки
150 г	сахарной пудры
75 г	масла
30 г	дрожжей
Щепотка	соли
	лимонной кожуры
300 г	сушеных фруктов (например, изюма, абрикосов, клюквы)
100 г	сыр Džiugas Mild 12-месячной выдержки кусочками
Для глазури:	
1/2	лимонного сока
100 г	сахарной пудры
50 г	для украшения сыр Džiugas

Приготовление

Тесто должно подняться. 45 мин. Смешанную массу заливаем на поднявшееся тесто. Тесто поднимается в течение 45–60 мин. Кладем жариться в духовку – 180–200 С. Жарим в течение 45–50 мин.

Приятного аппетита.