

Ciasto drożdżowe



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- mąka - 40 dag (2 szkl.)
- cukier - 25 dag (1 szkl.)
- mleko - 1/2 szkl.
- margaryna - 13 dag.
- jajko - 3 szt.
- drożdże - 7 dag
- cukier waniliowy
- tłuszcz

Opis przygotowania:

Do drożdży dodać łyżeczkę cukru i łyżeczkę mąki rozetrzeć je i rozpuścić w letnim mleku, odstawić na kilkanaście minut do wyrośnięcia. Posiekać tłuszcz z mąką i jajami, połączyć z rozczyntem i dokładnie wyrobić. Z ciasta uformować kulę i zanurzyć w misce z zimną wodą. Po ok. 15 min., gdy ciasto wypłynie, wyjąć je z wody, dodać cukier, cukier waniliowy, odrobinę mąki do wyrobienia i wyrobić. Ciasto włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Piec 30 - 40 min. w średnio gorącym piekarniku.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!