
PLACEK DROŻDŻOWY "NAPRĘDCE"

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1407 razy.

0,5 kg mąki,
15 dag cukru,
10 dag margaryny,
2 jaja,
0,25 l mleka,
3 dag drożdży,
pół łyżeczki soli,
1 paczka cukru waniliowego,
cukier puder do posypania.

W połowie ciepłego mleka rozrobić drożdże, przykryć i postawić w ciepłym miejscu. Jaja utrzeć z cukrem. Margarynę rozpuścić w reszcie ciepłego mleka. Do ogrzanej miski wsypać mąkę, wlać wyrośnięte drożdże, utarte jaja, mleko z tłuszczem, dodać sól, cukier waniliowy i wyrobić ciasto. Wyłożyć do natłuszczonej formy, postawić w ciepłe, po podrośnięciu wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 1 godziny. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD