
Placek drożdżowy z dynią

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2974 razy.

75 dag (niepełne 4 szklanki) mąki,

1/2 kg dyni obranej i oczyszczonej,

25 dag (1 szklanka) cukru,

niepełna szklanka mleka,

3 jaja,

5 łyżek oleju lub 13 dag margaryny,

1 olejek zapachowy

10 dag drożdży,

szczypta soli,

tłuszcz do formy

Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru i kilkoma łyżeczkami letniego mleka. Pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać, dodać sól, ciepłe mleko, cukier, jaja olej, olejek zapachowy, wyrośnięte drożdże i startą dynię. Ciasto wyrobić i odstawić do wyrośnięcia. Następnie wyłożyć je na wysmarowaną tłuszczem blachę i poczekać, by jeszcze podrosło. Piec około 50 min w średnio gorącym piekarniku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>