
Ciasto drożdżowe Topielec

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6415 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

25 dag (1 szklanka) cukru,

1/2 szklanki mleka,

13 dag margaryny,

3 jaja,

7 dag drożdży,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz do formy

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 rozczysem i dokładnie wyrobić. Z ciasta uformować kulę i zanurzyć w misce z zimną wodą. Po około 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.

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

NIE POLECAM!!

Jak większość przepisów z tej strony i ten jest niedokładny i kłamliwy. Dla osób bez wielkiego doświadczenia kulinarnego porażka. Nie chce mi się opisywać szczegółów; i tak straciłam pół nocy ...

Nadesłał(a):joanna <stelmachdaniel@gazeta.pl> 2006-03-07 22:03:57