Ciasto drożdżowe 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 8971 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

3 jaja,

13 dag margaryny,

1 szklanka mleka,

25 dag (1 szklanka) cukru,

5-6 dag drożdży,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz do formy

Przesianą mąkę podgrzać , dodać cukier, wymieszać . Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru i rozrobić z ciepłym mlekiem. Wlać je do mąki, rozmieszać i na chwilę odstawić . Dodać jaja, wyrobić ciasto ręką. Dodać roztopiony, lekko ostudzony tłuszcz i dokładnie wyrobić . Ciasto umieścić w wysmarowanej tłuszczem formie, pozostawić w cieple do wyrośnięcia i piec 30-40 min w średnio gorącym piekarniku.

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

Przepis zaczyna się od błedu : przesianą mąkę podgrzać , dodać cukier, wymieszać ... Pozdrawiam
Nadesłał(a):wera77 <dankam77@o2.pl> 2006-02-14 16:02:03