Ciasto drożdżowe 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6917 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

25 dag (1 szklanka) cukru,

1 szklanka mleka,

13 dag margaryny,

4 żółtka,

5 dag drożdży,

wanilia lub cukier waniliowy,

rodzynki, skórka pomarańczowa itp.,

tłuszcz do formy

Sporządzić rozczyn: drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru, dodać łyżeczkę mąki, rozmieszać i postawić w ciepłym miejscu na około 15 min. Mleko zagotować, dodać pół laski wanilii lub cukier waniliowy, przestudzić. Żółtka utrzeć z cukrem. Do przesianej mąki dodać rozczyn, utarte żółtka, mleko i wyrobić. Następnie dodać roztopiony, ciepły tłuszcz, dokładnie wyrobić i zostawić do wyrośnięcia. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, poczekać aż wyrośnie i piec 30-40 min w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu jeszcze gorące ciasto można polukrować.

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