
Ciasto drożdżowe 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6096 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

25 dag (1 szklanka) cukru,

1 szklanka mleka,

13 dag margaryny,

2-3 jaja,

5 dag drożdży,

szczypta soli,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

bakalie,

tłuszcz do formy

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru. Mleko zagrzać w dużym naczyniu, rozpuścić w nim cukier, cukier waniliowy, sól, a następnie wymieszać z mąką i jajami. Po przestudzeniu dodać drożdże i wyrobić. Ciasto przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie wymieszać je z bakaliami i aromatem, wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem formy do 1/2-1/3 wysokości, pozostawić do wyrośnięcia. Piec 30-40 min w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem lub polukrować.

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

Pierwszy ras sprubowałem ,wyszło.Rodzina zachwycona no i Zona ! Dodalem jablk poktote w kostke. Sehr Gutt.

Nadesłał(a):Roman 2006-01-15 18:01:40

chłopie, zona moze zachwycona ale byki to takie robisz ze szkoda gadac,,,

Nadesłał(a): 2007-11-06 14:11:54