Piegus 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3853 razy.

CIASTO :

80 dag mąki,

3 dag drożdży,

15 dag mąki,

1/2 szklanki cukru,

3/4 szklanki oleju słonecznikowego,

1 zapach rumowy,

1/2 łyżeczki soli,

2 łyżki tłuszczu do wysmarowania formy.

LUKIER :

1 szklanka cukru pudru,

3 łyżki mleka,

1 łyżka masła,

sok z 1 cytryny,

1 torebka cukru waniliowego.

Drożdże rozrobić 1/4 szklanki ciepłej wody. Mąkę przesiać , wlać drożdże, wsypać cukier i pozostawić w cieple na 40 min. Gdy drożdże podrosną, dodać sól, zapach rumowy, olej, trochę przegotowanej wody i wyrobić dobrze ciasto. Mak umyć , osączyć , dodać do ciasta i wymieszać . Ponownie odstawić w ciepłe miejsce, a gdy ciasto podrośnie, jeszcze raz dobrze wyrobić .

Posmarować formę tłuszczem, przełożyć do niej ciasto i

odstawić do wystygnięcia. Piec 30-40 min w temp. 180 st.C.

LUKIER :

Mleko podgrzać z masłem, dodać cukier puder i dobrze

wymieszać . Dodać cukier waniliowy i sok z cytryny. Jeszcze raz wymieszać i polać lukrem ciepłe ciasto.