
Ciasto drożdżowe płukane

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3998 razy.

1/2 kg mąki

4 jajka

1/4 kg masła lub margaryny

10 dkg drożdży

1 szkl. cukru

zapach

Zapachy i cukier wkładamy po wyjęciu z wody.

Drożdże rozrabiamy w jednym jajku, dodajemy mąkę, pozostałe jajka, paczkę margaryny i wpuszczamy na wodę do wyrośnięcia. Po wyjęciu z wody po wyrośnięciu dodajemy cukier i zapach i pieczemy ok. 40 min. Ciasto w wodzie powinno popękać i wypłynąć .

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>