
Placek drożdżowy 2

Dodano: 2000-11-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3292 razy.

Placek drożdżowy:

1,5 szkl. cukru (kryształu) wsypać do garnka, na cukier wbic 5 jaj, pokruszyć 10 dkg drożdży, pokroić w plasterki 20 dkg margaryny, wszystko zalać 1 szkl. letniego mleka, przykryć ściereczką i zostawić na 5-6 godzin (w ciągu tego czasu można to wszystko ze dwa razy leciutko przemieszać nie wyrabiać!).

Po tym czasie wsypać niecały 1 kg maki i wymieszać ręką (można dodać rodzynki, skórki pomarańczowe itp.) - porządnie wyrobić.

Jest to porcja ciasta na dwie większe blachy.

Wierzch ciasta można posypać kruszonką.

Smacznego!

Gosia

From: pkoza@biotop.umcs.lublin.pl (@rTuDiTu)