

Drożdówka

Przepis dodany przez użytkownika migotka69

Łatwa i smaczna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- drożdże - 1 op.
- mleko - 1,5 szkl.
- jaja - 8 szt.
- cukier - 1,5 szkl.
- mąka tortowa - 1 kg
- margaryna - 200 g
- rodzynki i skórka pomarańczy - 1

Etapy przyrządzania:

- 1.** najpierw robimy rozczyń czyli:
bierzemy wysokie naczynie i kruszymy w ciepłym mleku(około szklanki) drożdże,dodajemy po pół szklanki cukru i mąki i mieszamy
zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia

w tym czasie rozpuszczamy margarynę i zostawiamy do wystygnięcia,oraz moczymy rodzynki i skórę-jeśli jest suszona

później miksujemy żółtka z resztą cukru na biało
- 2.** mieszamy mąkę z jajkami i wyrośniętym rozczyńem
dodajemy mleko,zagniatamy,ciasto powinno mieć konsystencję hmmm gęstego błota
może ciut nawet gęstsze
na koniec ugniatania dodajemy margarynę
ugniatamy aż ciasto straci połysk
na sam koniec dodajemy bakalie i jeszcze raz ugniatamy

zostawiamy w misce do wyrośnięcia pod ściereczką na około godzinę
- 3.** bierzemy dużą blaszkę,wykładamy ją papierem do pieczenia albo smarujemy tłuszczem i wywalamy na nią wyrośnięte ciasto,ugniatamy żeby równo leżało i smarujemy roztrzepanym białkiem
pieczemy około 45 minut aż ślicznie się zrumieni
nie trzymamy długo w piekarniku bo ciasto będzie żółte w środku i brzydkie