

Morelowy

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



świetny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- drożdże - 4 dag
- żółtka - 2 szt.
- mleko - 1 3/4 szkl.
- cukier - 3/4 szkl.
- margaryna - 10 dag
- sól - szczypta(y)
- cukier waniliowy - 1 op.
- morele - szt.
- lukier -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru i 3/4 szklanki mąki, dodać tyle mleka, by rozczynek był jak śmietana, odstawić w ciepłe miejsce. Żółtka utrzeć z resztą cukru. Mąkę przesiać do miski, dodać pozostałe składniki, wyrobić, dolewając stopniowo tłuszcz, odstawić. Wyłożyć ciasto na posmarowaną blachę, ułożyć na nim owoce. Piec 40 minut w temperaturze 190C.