

Drożdżowy

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

typowe ciasto drożdżowe, bardzo smaczne.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 50 dag
- drożdże - 1 op.
- mleko - 1 szkl.
- masło - 5 dag
- cukier - 10 dag
- jajka - 2 szt.
- sól - szczypta(y)
- tłuszcz -
- owoce - 50 dag

Etapy przyrządzania:

1. Połowę mąki wymieszać z drożdżami i 1 łyżeczką cukru, zalać 1 szklanki letniego mleka, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce. Jajka ubić z cukrem, dodać do wyrośniętego rozczyntu z resztą mąki, resztą mleka i szczyptą soli. Wymieszać i wyrobić ciasto. Na koniec dodać rozpuszczone masło, ponownie wyrobić. Ciasto ułożyć w posmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką formie, odstawić, żeby jeszcze wyrosło, położyć na nim owoce, upiec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 190 stopni. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem.

