

Puszyste ciasto drożdżowe

Przepis dodany przez użytkownika ds



Bardzo łatwe w wykonaniu ciasto drożdżowe, które zawsze się udaje niezależnie od tego jakich owoców użyjemy.

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Drożdże - 5 dag
- Cukier - 2-3 łyżka(i)
- Mąka - 3-4 szkl.
- Mleko - 1 szkl.
- Masło - 2 łyżeczka(i)
- Jajka - 3 szt.
- Cukier waniliowy - 1 op.

Przydatne akcesoria:

Miska, łyżka, blacha do pieczenia.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do miski wrzucamy rozkruszone drożdże, zasypujemy cukrem i mieszamy.
- 2.** Wbijamy jedno jajko i 2 żółtka, wsypujemy cukier waniliowy. Mleko lekko podgrzewamy i roztapiamy w nim masło. Miksturę wlewamy do drożdży i jaj, wszystko mieszamy.
- 3.** Na koniec wsypujemy mąkę i mieszamy dokładnie łyżką. Ciasto ma odstawać od ścianek naczynia, ale nie może być twarde stąd proporcje mąki 3-4 szklanki. Kiedy już całość wymieszaemy, zostawiamy na 15 min. w ciepłym miejscu, aby ciasto lekko zwiększyło swoją objętość. Następnie przekładamy ciasto na przygotowaną blachę i wstawiamy do piekarnika na 20-30 min. przy temp. 160-170 st. Piekarnik można wcześniej lekko podgrzać.

Uwagi:

Wszystkie składniki ciasta muszą mieć temperaturę pokojową.

Na wierzchu ciasta możemy położyć różne owoce, lub posypujemy tradycyjną kruszonką.