

drożdżówka bez wyrabiania



EWA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	5 dag
cukier	0,5 szkl
cukier wanilinowy	1 pacz
sól	szczypta
jajko	3 szt
mleko	0,5 szkl
olej	0,5 szkl
mąka	2,5 szkl
masło	2 łyżki
cukier	3 łyżki
mąka	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do miski wkładać kolejno: pokruszone drożdże, cukier, cukier wanilinowy, roztrzepane jajka, sól, ciepłe mleko, olej i mąkę. Odstawić na co najmniej 2 godziny. Potem ciasto zamieszać, wyłożyć na średnią blaszkę zrobić kruszonkę z masła cukru i mąki i piec około 45 minut