

Łatwy placek drożdżowy



ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	10 dag
mleko	200 ml
mąka	1 kg
cukier	2/3 szk
budyń waniliowy	1 szt
masło	40 dag
orzechy laskowe	15 dag
rodzynki	15 dag
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże rozprowadź w letnim mleku. Przesiej mąkę. Dodaj cukier i przyprawę do piernika. Powoli dolewając mleko z drożdżami oraz wystudzonym i stopionym masłem, wyrób ciasto, odstaw na godzinę.
2. Do ciasta dołóż orzechy laskowe i rodzynki. Rozciągnij na blasze wyłożonej pergaminem. Piecz ok 30 min w temp 175 stopni. Posmaruj lukrem.