

różyczki



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka	3 szklanki
cukier	1/2 szklanki
drożdże	1/3 kostki
cukier waniliowy	1 opak
jajko	3 sztuki
mleko	1/2 szklanki
masło	50 gr

oraz

tłuszcz do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

* masło rozpuść

* w misce

rozkruszam

drożdże, dodaję

łyżkę cukru oraz 4

łyżki ciepłego

mleka odstawiam

aż zaczyn zacznie

pracować.

* do misy robota

wsypuję mąkę ,jaja

ubijam na parze z

dodatkiem

cukrów, ubite

dodaję do

mąki, następnie

dodaję wyrośnięty

zaczyn ,ciepłe

mleko i wyrabiam

około 10 minut, na

koniec wlewam

masło, jak ciasto

jest gładkie ,

wyjmuję na blat

posypany mąką i

jeszcze chwilę

wyrabiam,

przykrywam

ściereczka i

zostawiam na

godzinę.

* po tym czasie z

ciasta odrywam po

kawałku .roluję i

zwijam na kształt

różyczki, zostawiam

do wyrośnięcia na

pół godz.

* rozgrzewam

tłuszcz i smażę na

złoty kolor .

* po upieczeniu

odsączam na

ręczniku

papierowym.

* oprószam

cukrem pudrem.

SMACZNEGO !!!!!