

Ciasto drożdżowe



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy rozczyń z drożdże cukier i mąka, dodajemy ciepłego mleka i czekamy aż wyrośnie. Masło roztopiamy i dodajemy do przesianej mąki. Do miski dodajemy wyrośnięty rozczyń, sól i cukier i wyrabiamy ciasto. Miskę odkładamy w ciepłe miejsce i przykrywamy lekko ściereczką. Czekamy aż ciasto wyrośnie. Gotowe wyciągamy na stolnicę posypaną mąką i wyrabiamy na dane danie. Smacznego !!