

## Ciasto drożdżowe \"Topielec\"



**MARIUSZ18**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	40 dkg
<b>cukier</b>	25 dkg
<b>mleko</b>	200 ml
<b>margaryna</b>	15 dkg
<b>jaja</b>	3 dkg
<b>drożdże</b>	7 dkg
<b>cukier waniliowy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do drożdzy dodać łyżeczkę cukru i łyżeczkę mąki, rozpuścić to w letnim mleku. Odstawić na kilkanaście minut do wyrośnięcia. Tłuszcz połączyć z jajami i mąką i połączyć z roztworem. Z ciasta uformować kulę i zatopić w zimnej wodzie. Gdy ciasto wypłynie, dodać cukier, c. waniliowy, odrobinę mąki i wyrobić. Ciasto włożyć do formy i piec 40 minut