

## Ciasto drożdżowe bez wyrabiania



### JOLANKA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| <b>cukru</b>       | 2 szklanki      |
| <b>drożdży</b>     | 12 dag          |
| <b>jajek</b>       | 5 sztuk         |
| <b>masło</b>       | nie cała paczka |
| <b>zimne mleko</b> | 2 szklanki      |
| <b>mąki</b>        | 1 kg            |
| <b>zapach</b>      |                 |
| <b>sól</b>         |                 |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wsypać nie całe 2 szklanki cukru, 12 dag drożdży ( drożdże pokruszyć) , 5 całych jaj, nie całą paczkę masła ( rozdrobnić nożem) na to wlać 2 szklanki zimnego mleka. Po nalaniu mleka lekko zamieszać tak aby składniki się połączyły. Zostawić na 8 - 9 godzin. Potem wsypać mąkę , szczyptę soli i zapach. Wymieszać drewnianą łyżką. Wyłożyć na blachę . Można dać owoce i zrobić kruszonkę z masła , cukru i mąki. Upiec 45 - 50 min w temp. 180 st C.

PORCJA NA DWIE BLASZKI LUB JEDNĄ DUŻĄ.