

Paszteciki drożdżowe Babciagramolki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
mleko	1/2 szklanki
jajko	1 szt.
drożdże suche	4-5 dag (rozpuszczone)
olej	4 łyżki
żółtko jajek	1 szt. (do posmarowania pasztecikó

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać składniki ciasta (drożdże wsypać do mąki bez rozrabiania. Ciasto rozwałkować pokroić na 12 kwadratów . Na każdym rozłożyć farsz. Zlepić pasztecik i ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia (zlepieniem do dołu) .Pozostawić pod przykryciem 30 minut .Posmarować je z wierzchu rozbełtanym żółtkiem .

Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i piec paszteciki ok. 20 minut aż będą złociste (sprawdzić patyczkiem do ciasta czy już jest dostatecznie wypieczone) .