

Drożdźówka dla leniwych



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	10 dag
szklanaka cukru	
3\4 szkl. mleka zimnego	
4-5 szklanek mąki	
łyżeczka proszku do pieczenia	
jajko	4 szt.
olej	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużej miski wrzucamy pokruszone drożdże i dodajemy do nich pozostałe składniki w podanej kolejności. jajka rozbełtać widelcem i wrzucić do reszty składników. Nie mieszamy, ale odstawiamy w ciepłe miejsce na 2 godziny. Po tym czasie mieszamy zawartość miski drewnianą łyżką i wykładamy na blachę. Robimy kruszonkę i posypujemy ciasto. Blachę wstawiamy do zimnego piekarnika i dopiero wtedy włączamy go. Ciasto powinno piec się około 50 minut w temp. 180 st.