

placek drożdżowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
cukier	3/4 szklanki
mleko	3/4 szklanki
żółtko jajek	6
masło	15 dag
skórka pomarańczowa	
owoce kandyzowane	
drożdże	4 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże połączyć z cukrem i letnim mlekiem. Dodać 5 łyżek mąki i dokładnie wymieszać. Następnie odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem na jednolitą i puszystą masę dodać do wyrośniętego ciasta i dokładnie wyrobić. Dodać rozpuszczone masło i dowolne bakalie. Formę wypełnić ciastem i ponownie zostawić do wyrośnięcia. Piec w piekarniku.