

CIASTO NA DROŻDŻOWIEC



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	1 opak
żółtko jajek	5 szt
mleko	2 szkl
margaryna	1/4 kost
cukier waniliowy	1 opak
mąka	1 kg
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka rozetrzeć z drożdżami.

Mleko, olej, margarynę, cukier waniliowy, lekko podgrzać składniki. Do miski wsypać mąkę, szczyptę soli, do tego dodać podgrzane składniki i drożdże z żółtkami. Ciasto dobrze wyrobić rękami, odstawić do wyrośnięcia.