

Ciasto drożdżowe



ANECIK1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
żółtko jajek	6 szt
olej	1 szkl
cukier	1 szkl
cukier waniliowy	1 torebka
mleko	2 szkl
alkohol	1 kieliszek
drożdże	14 dag suchych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski należy przesiasiać mąkę. Żółtka ucieramy z cukrami. Do miski z mąką dodajemy utarte żółtka, olej, drożdże, alkohol, gorące mleko. Wszystko zagniatamy i pozostawiamy do wyrośnięcia. Następnie rozwałkowujemy, smarujemy dżemem, zwijamy w rolady i wkładamy do blaszek. Pieczemy ok 35 minut.

(Ciasto wyrabiam w robocie, ręcznie należy wyrabiać do momentu aż ciasto będzie odstawało od rąk).