

Ciasto drożdżowe



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1,5 szkl
mąka	1 kg
jajko	4 szt
cukier puder	20 dkg
masło	15 dkg
drożdże	7 dkg
cukier waniliowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesypać na stolnicę, żółtko rozkłócić z letnim mlekiem dodać stopione masło i drożdże rozrobione z 4 łyżkami mleka a następnie resztę składników. Zarobić gęste ciasto. Z białek ubić pianę dodać do ciasta. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia