

\\"Placek babuni\\"



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
mleko	300 ml
cukier puder	20 dkg
jaja	4
masło	15 dkg
drożdże	7 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę dać na stolnicę, żółtka rozbić z mlekiem, dodać stopione masło, drożdże rozrobione z 4 łyżkami mleka, a następnie resztę składników. Zrobić gęste ciasto. Z białek ubić pianę, dolać. ciasto związać w serwetę, wrzucić do wody. Gdy wypłynie- zrobić 3 placki i piec. ciasto ma tę zaletę że jest 2 tygodnie świeże i wilgotne, można je przełożyć dżemem