

ciasto drożdżowe



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
margaryna	10 dag
cukier	1/2 szklanki
żółtko jajek	5
mleko	1 szklanka
wódka	
drożdże	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Około ½ szklanki mleka podgrzać dodać do drożdży i 2 łyżki cukru całość wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Żółtka ubić z cukrem dodać mąkę, dowolny zapach, wyrośnięte drożdże. Całość wymieszać drewnianą łyżką. Potem dodać roztopioną i ostudzoną margarynę i wódkę. Wyrobić ciasto ręką i pozostawić na 1-2 godziny. piec ok. 30-40 minut.