

Drożdżowe ciastka angielskie



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	40 dag
mleko	1/2 szklanki
margaryna	10 dag
jaja	2 sztuki
sól	1/2 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
rodzynki	10 dag
żółtko jajek	1 sztuka
drożdże	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przesianej mąki dodać pokruszone drożdże i zalać letnim mlekiem. Składniki wymieszać i pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut. Margarynę rozpuścić i mieszając wbijać jajka oraz dodać sól i cukier. Dodać do rozczyntu z drożdży, wsypać rodzynek. Wyrobić ciasto i ponownie odstawić na 15 minut. Ciasto rozwałkować na grubość 2 cm i wykrawać okrągłe ciasteczka. Blachę wysmarować tłuszczem i układać na niej ciastka. Wierzch ciastek wysmarować roztrzepanym żółtkiem. Piec w temperaturze 220 stopni C na jasnobrązowy kolor.