

CIASTO DROŻDZOWE



Autor: **paczka22**
Przepisów: 8 Ocena: 48

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 4 szklanki
- cukier, pół szklanki
- jajka, 4
- olej, pół szklanki
- sól, szczypta
- cukier waniliowy
- letnie mleko, szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzać, żeby było letnie, dodać drożdże, 2 łyżki małego cukru, wymieszać i posypać trochę po wierzchu mąką, jak urośnie to dodać resztę składników i wymieszać. Jak będzie za gęste to dodaj troszkę mleka, tylko nie za dużo żeby było wodniste. Ciasto wlać do formy i piec 45 minut;*
- 2 Gdy się upiecze posyp ciasto cukrem pudrem będzie pycha.

Twoje notatki do przepisu: