

# Drożdżowe oponki



Autor: **Paninadeser**  
Przepisów: **96** Ocena: **1195**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej
- 4 dag drożdży świeżych
- 2/3 szklanki mleka
- 4 łyżki jogurtu naturalnego (można zastąpić śmietaną)
- 3 łyżki cukru + łyżka do zaczynu
- 4 łyżki oleju
- 2 łyżki cukru waniliowego lub aromat
- 2 jajka
- 1 łyżka wódki

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko z jogurtem podgrzewamy, drożdże mieszamy z łyżką cukru i 3 łyżkami mleka. Do miski przesiewamy mąkę, robimy wgłębienie i wlewamy nasze drożdże, delikatnie mieszamy z mąką. Przykrywamy i czekamy aż urosną. Po tym czasie do miski dodajemy cukier, jajka, olej, pozostałe mleko z jogurtem, cukier waniliowy. Zagniatamy ciasto, ma być sprężyste i nie kleić się do rąk. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.



- 2 Ciasto przekładamy na stolnicę podsyaną mąką, chwilę zagniatamy i wałkujemy. Wykrawamy oponki, ja wykroiłam jeszcze serduszka.

Odstawiamy do napuszenia ok. 10-15 minut i smażymy na dobrze rozgrzanym oleju na średniej mocy palnika.

Odsączamy na ręczniku papierowym, posypujemy cukrem pudrem lub polewamy polewą.



3 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: