

Drożdżówka



Autor: **Biedroneczka**
Przepisów: 11 Ocena: 51



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- drożdże, 10 dag
- mąka, ok. pół kilo
- mleko, szklanka
- cukier, szklanka
- sól, szczypta
- margaryna, pół kostki
- Jaja, 4 sztuki

Sposób przygotowania:

- 1 W rondelku rozpuść margarynę, ale jej nie ugotuj. W drugim rondelku podgrzej mleko (jak włożysz palec, to masz się nie sparzyć). Do mleka wsyp łyżkę cukru i wkrusz kostkę drożdży, wymieszaj. Do miski wsyp mąkę, cukier, szczyptę soli (tak na końcu łyżeczki), jaja, wystudzoną margarynę i rozpuszczone w mleku drożdże.
- 2 A teraz zabawa: prawą rąsę w ciasto i mieszamy, i dobrze klepiemy. Tak długo się bawimy, aż masa będzie jednolita i będzie odchodzić od ręki. Jak jest za bardzo maziowata - dosyp mąkę. Gotowe ciasto wyłóż na dużą blachę.
- 3 Zrób kruszonkę z mąki, cukru i margaryny, lub z mąki, cukru, margaryny i kakao. Proporcje: szklanka cukru, pół kostki margaryny i tyle mąki, żeby się dobrze zlepiło, a potem dobrze kruszyło. Czyli musi się z tego zrobić kulka.
- 4 Wstawić do piekarnika i piec ok. 45 minut. Musisz dostosować czas do swojego piekarnika. Nie nastawiaj też zbyt wysokiej temperatury. Pyszne na ciepło i na zimno, z mlekiem, z kawą zbożową i za dwa dni, wysuszona, posmarowana masłem.
- 5 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: