

Drożdźówka



Autor: **lasuch-09**
Przepisów: **46** Ocena: **1454**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- jajka, 4 szt
- cukier, 1,5 szklanki
- mleko, 1 szklanka
- olej, 1 szklanka
- drożdże w kostce, 10 dag
- Mąka pszenna, 4,5 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja + cukier zamieszać, aby rozpuścić cukier. Następnie dodać letnie mleko, olej i pokruszone drożdże. Zamieszać. Całość posypać równomiernie przesianą mąką. Już nie mieszać.
- 2 Przykryć ścierką i odstawić na ca 2 godz.
- 3 Następnie wszystko wymieszać do połączenia składników w jednolitą masę. Wyłożyć na dużą blachę posmarowaną tłuszczem (40 x 40 cm) i odstawić jeszcze na 15 min.
- 4 W tym czasie nagrzać piekarnik do 180 st. C i zrobić kruszonkę (250 g masła, 2 szklanki mąki pszennej, 0,5 szklanki cukru + 1 duży cukier waniliowy).
- 5 Przed włożeniem do piekarnika posypać kruszonką. Można dodać owoce, które nie puszczają zbyt dużo soku. Ja miałam borówki.
- 6 Piec ca 30 min.

Twoje notatki do przepisu: