

langosze

Autor: **Gutka**Przepisów: **15** Ocena: **88**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąki tortowej, pół kilo
- mleka, 1 szklanka
- jajo, 1
- drożdże suszone, 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 wieczorem zarabiamy ciasto ze wszystkich składników, i wkładamy ciasto do natłuszczonej miski do lodówki na noc (uwaga rośnie)
- 2 rozgrzewamy tłuszcz (polecam smalec ciasto nie wchłania tłuszczu) z ciasta odrywamy po kawałku rozciągamy na kształt racucha kładziemy na tłuszcz jak się zrumieni odwracamy i przykrywamy plasterkiem sera, dopiekamy
- 3 zdejmujemy na talerz posypujemy przyprawą do pizzy lub ulubionymi ziołami, podajemy z ketchupem ew. odrobina majonezu

Twoje notatki do przepisu: