

Moje ciasto drożdżowe



Autor: **Magda007**
Przepisów: 5 Ocena: 93



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- mąka, 1 kg.
- drożdże, 10 dkg.
- mleko, 0,5 litra
- Jaja, 5 sztuk
- masło, 20 dkg.
- cukier, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 drożdże rozrobić z letnim mlekiem, 2 łyżkami mąki i 1 łyżką cukru, odstawić na 15 min.
- 2 Do miski wsypać mąkę, wlać rozczyn, ubite z cukrem jajka i wyrobić. Do ciasta stopniowo dodawać roztopione masło.
- 3 Wierzch ciasta zazwyczaj posypuję kruszonką. Kruszonka - 1 łyżka masła, 2 łyżki mąki, 2 łyżki cukru. Gdy nie robię kruszonki tak jak w przypadku ciasta na zdjęciu, wierzch smaruję roztrzepanym białkiem.
- 4 Do ciasta można dodać według upodobań sparzone rodzyunki lub owoce np. wiśnie.

Twoje notatki do przepisu: