

szybkie ciasto drożdżowe bez wyrabiania



Autor: **guttgonia1**
Przepisów: 12 Ocena: 66



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 10 dkg drożdży
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka ciepłego mleka , szczypta soli , łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 całych jaj roztrzepanych
- 4 1/2 szklanki mąki

Sposób przygotowania:

- 1 składniki wsypać do miski w takiej kolejności jak podaję w przepisie, przykryć ściereczką i odczekać 2h , ja nigdy nie mam tyle czasu więc czekam tylko godzinę .
- 2 po określonym czasie ciasto zmiksować i wylać do formy wyłożonej papierem , na wierzch układamy to na co mamy ochotę , moja wersja to rabarbar i śliwki, ale piekłam to ciasto z serem , z makiem a także z powidłami. Ponieważ lubię ciasto drożdżowe z kruszonką posypuję ją po wierzchu. Mój przepis na kruszonkę też jest bardzo prosty.

10 dkg masła

10 dkg cukru

10 dkg mąki

wyrobić kruszonkę w palcach , przełożyć do woreczka i zamrozić .

tak zamrożoną kruszonkę przechowuję i dodaję do ciast kiedy potrzebuję.

Ciasto piec w temperaturze 200C ok 40 min

Twoje notatki do przepisu: