TANIEGOTOWANIE.com

Placek drożdżowy

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 5 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- mąka - 1 kg
- jajko - 4 szt.
- cukier - 1 szkl.
- drożdże - 5 dag
- mleko - 2 szkl.
- cukier - 1 szt.
- margaryna - 1/2 kostki
- olej - 2/3 łyżki
- sól
- rodzynki - 1 szt.

Opis przygotowania:

KRUSZONKA - 3 łyżeczki cukru pudru - 3 łyżeczki mąki - 2 łyżeczki margaryny Wszystkie składniki wyrobić w małej miseczce, aż zacznie się kruszyć. Ciasto: W ciepłym mleku rozdrobnić drożdże i odstawić do wyrośnięcia. Jajka, cukier i cukier waniliowy utrzeć. Wyrośnięte drożdże, kogel-mogel i sól dodać do mąki. Wrobić ciasto, aż będzie odchodzić od ręki. Następnie dodać rozpuszczony tłuszcz i ponownie wyrobić. Wyłoży na blachę i odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie posypać kruszonką i piec około 50 - 60 minut w temperaturze 180 stopni C.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!