

Ciasto drożdżowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasto drożdżowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej, 1 szklanka mąki kukurydzianej, -
- 8 dag drożdży, 3 jajka, 1 szklanka cukru, -
- 1 szklanka mleka, 2/3 szklanki oleju sojowego -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę pszenną i kukurydzianą wsypać do garnka, dokładnie wymieszać. Drożdże wymieszać z łyżką cukru i dwiema łyżkami mleka, pozostawić do wyrośnięcia /ok. 20 min/. Jajka roztrzepać z cukrem.

Do mąki dodawać kolejno: wyrośnięte drożdże, jajka, mleko i olej. Wymieszać na gładką masę, wylać do blaszki wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką. Pozosta-wić do wyrośnięcia /ok. 1 godz./, po czym wstawić do srednio nagrzanego piekarnika, piec ok. 25 minut.

