



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

## "CIASTO DROŻDZOWE BEZ UGNIATANIA"

szybki przepis na domowe ciasto drożdżowe

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

idealne dla dzieci

dieta

### **Składniki:**

- sól, 1 szczypta
- cukier waniliowy, 1 szt.
- olej słonecznikowy, 1 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- jajka, 4 szt.
- mleko 2,0 % , 1 szkl.
- drożdże, 10 dag
- mąka pszenna, 3 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki na ciasto wsypujemy kolejno tak jak napisane do miski( jajka roztrzepujemy widelcem)(mleko lekko podgrzewamy). Następnie wszystko odstawiamy na 3 godziny do wyrośnięcia. Z pozostałych składników robimy kruszonkę. Wyrośnięte ciasto przekładamy do blachy wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą. Pieczemy ok 1 godz. w temperaturze 180°C.

