



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Wodniak

Ciasto drożdżowe

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka , 0.5 kg
- cukier, 0.25 kg
- jajka, 3 szt.
- margaryna, 0.25 kg
- drożdże, 10 dag
- aromat do ciast, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Mąkę rozetrzeć z drożdżami i tłuszczem, dodać całe jaja i zagnieść. Ciasto zawinąć w serwetkę i zatopić w zimnej wodzie na ok. 2 godz. Po wypłynięciu wyjąć z wody, dodać cukier i prędko wyrobić. Wyłożyć do formy i piec w nagrzanym piekarniku.

