



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Drożdżówki

Są bardzo smaczne i szybkie do zrobienia .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- mąka , 80 dag
- drożdże, 4 dag
- masło, 4 dag
- mleko, 500 ml
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 łyżecz.
- bez cukru, 1 łyżecz.
- olej sezamowy, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

1 . Drożdże mieszamy z cukrem , 2 łyżkami mąki i 1/3 szklanki mleka . Odstawiamy do wyrośnięcia . Masło roztopiamy i studzimy . Mąkę przesiewamy , dodajemy sól , zaczyn , masło , rozkłócone jajka i resztę letniego mleka .2 . Z ciasta formujemy placek o grubości 2 cm . Wycinamy krążki o śr 5 cm . Układamy na blasze wyłożonej pergaminem i wkładamy do lodówki na około 8 godzin .3 . Wyjmujemy 30 minut przed pieczeniem . Smarujemy resztą letniego mleka , posypujemy sezamem . Pieczemy około 8 minut w 250 stopniach C .

