





przepisy.pl

# Ciasto drożdżowe dla zapracowanych

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  175 °C 

## Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- drożdże - 5 dekagramów
- jajko - 3 sztuki
- olej - 0.5 szklanek
- mleko - 1 szklanka
- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- sól - 1 szczypta

## Sposób przygotowania:

1. Wieczorem wszystkie składniki włożyć do miski i pozostawić na noc (nie wolno mieszać).
2. Zachować kolejność: na dno cukier, na to pokruszone drożdże.
3. Rozbełtane jajka, olej i mleko.
4. Przykryć folią i zostawić do rana.
5. Na drugi dzień dosypać 1/2 kg przesianej mąki i szczyptę soli.
6. Można dodać np. rodzyнки lub jakiś zapach, jeśli ktoś lubi.
7. Wymieszać dokładnie łyżką do połączenia się wszystkich składników, wlać do formy, a gdy trochę podrośnie, włożyć do zimnego piekarnika.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)