





# Drożdżowe z budyniem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- drożdże - 6 dekagramów
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 0.75 szklanek
- budyń - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180-200 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Odlewamy troszkę mleka, dodajemy łyżeczkę cukru, lekko podgrzewamy, dodajemy drożdże.
2. Odstawiamy do wyrośnięcia.
3. Mąkę przesiewamy do większej miski, formujemy dołek wlewamy roztwór drożdżowy, utarte z cukrem jajka, rozpuszczoną chłodną Kasię, cukier waniliowy, sól, mleko. Wyrabiamy aż będzie odchodziło z rąk.
4. Formujemy kulkę odstawiamy w ciepłe miejsce.
5. Rozrabiamy w tym czasie 2 budynie z 1 l mleka i łyżką mąki. Gotujemy jak normalny budyń.
6. Na blachę układamy połowę ciasta na to budyń (ochłodzony) i przykrywamy drugą połową ciasta. I do 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)