



przepisy.pl

Drożdżówki półfrancuskie

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- mąka pszenna - 1 kilogram
- cukier - 2 łyżki
- mleko - 500 mililitrów
- drożdże - 8 dekagramów
- kostka margaryny - 2 sztuki
- jajek - 5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jeśli ktoś z nas ma ochotę na drożdżówkę, a nie chce mu się specjalnie iść po nią do sklepu, to bardzo łatwo może ją sobie przyrządzić sam w domu. Przepis nie jest zbyt trudny, a radość ze zjedzenia swojej pierwszej drożdżówki jest bezcenna. Dlatego zabieramy się do pracy. Ze wszystkich składników, oprócz margaryny, zrobić ciasto na zimno. Drożdże musimy rozcierać z jedną łyżeczką soli. Ciasto wkładamy na stolnicę i lekko zagniatamy. Rozwałkowujemy i na połowę ciasta nakładamy pokrojoną margarynę. Drugą połowę przykrywamy. Wałkujemy i zwijamy w kopertę trzykrotnie, z dziesięciminutową przerwą. Wykrawamy drożdżówki i rogaliki. Pieczemy na blaszce. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl