





przepisy.pl

Drożdżowy baranek z rodzynkami

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 0.5 szklanek
- żółtko - 3 sztuki
- drożdże - 3 dekagramy
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 sztuk
- sól - 1 szczypta
- skórka z cytryny - 0.5 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Drożdże wymieszać z 2 łyżkami ciepłego mleka, odrobiną mąki i cukru.
2. Kiedy zaczyn wyrośnie, dodać resztę mąki i mleka, utarte żółtka z pozostałym cukrem, sól i otartą skórkę z cytryny.
3. Wyrobić gładkie ciasto.
4. Wlać roztopioną i ostudzoną Kasię i wyrobić.
5. Dodać rodzynki.
6. Nakryć i odstawić na 15 minut, aby wyrosło.
7. Formę w kształcie baranka natłuścić, posypać tartą bułką i wyłożyć ciastem.
8. Odstawić na 30 minut.
9. Piec 25 - 30 minut w temperaturze 180 stopni.

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