
 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka pszenna - 50 dekagramów
- drożdże - 5 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- brązowy cukier - 10 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- rodzynki - 1 opakowanie
- miód - 3 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Pół szklanki ciepłego mleka zmieszać z 2 łyżkami cukru, 2 łyżkami mąki i drożdżami.
2. Zaczyn odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Mąkę przesiać do miski, dodać, cukier, cukier waniliowy, jaja, Kasia, sól, pozostałe ciepłe mleko i zaczyn.
4. Wyrobić ciasto by odchodziło od ręki, odstawić do wyrośnięcia na około 20 minut.
5. Ciasto wyjąć na stolnicę, lekko posypać mąką, rozwałkować na placek około 0,5 cm.
6. Placek posmarować miodem posypać brązowym cukrem i rodzynkami.
7. Zwinąć w rulon. Ciąć na plastry.
8. Zawijasy układać na papierze do pieczenia w odległości jeden od drugiego, ponieważ jeszcze urosną, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około 15 minut.
9. Gdy wyrosną piec w temperaturze 180 stopni około 20 -30 minut.
10. Można ciepłe ciastka posmarować wodą wymieszana z cukrem pudrem pół na pół, zyskają aksamitne wykończenie.