




## Ciasto drożdżowe

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka - 50 dag  
drożdże - 3 dag  
cukier - 15 dag  
mleko - 250 ml

jajka - 3 szt.  
masło - 15 dag  
cukier waniliowy - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku razem z cukrem i cukrem waniliowym oraz masłem. Do miski przesiać mąkę, wlać mleko z cukrem, masłem i drożdżami. Jajka wbić do miseczki, roztrzepać widelcem i dodać do ciasta. Wszystkie składniki wymieszać a potem wyrabiać. Ciasto zagniatą ok. pół godziny. Wyrobite ciasto odstawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułka tarty formy. Zostawić do lekkiego wyrośnięcia a potem piec ok. 40 min w 180st.