





## Drożdżowy Mikołaj

 ewaeu.


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 15 porcji

### Składniki:

mąka pszenna - 4 szklanka  
cukier - 1/2 szklanka  
suche drożdże - 2 opakowanie  
jajka - 2 szt.  
mleko - 3/4 szklanka

masło - 50 g  
szczypta soli - szczypta  
żółtko - szt.  
dwie suszone śliwki - szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sposób przygotowania

1.

2 szkl mąki, cukier i drożdże wymieszać, plus szczypta soli. Dodać zagrzane lekko mleko i rozpuszczone masło. Wyrobić ciasto. Pozostawić na ok 15 min. Następnie dodać pozostałą mąkę i jajka, i zagnieść ciasto. Ciasto ma być elastyczne. Pozostawić ciasto na ok 1 godz. , aż podwoi swoją objętość. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną lekko rozwałkować i to będzie buzia Mikołaja w czapce. Z pozostałego ciasta zrobić bąbelek do czapki , nos, wąsy i brodę. Zrobić oczy ze śliwek. Całość posmarować rozkłóconym żółtkiem. Pieczenia ok 30 min - 180 stopni. Smacznego.