

oponki

Przepis dodany przez użytkownika Ana_diablo

mniam pychota

Ilość porcji: 1-2

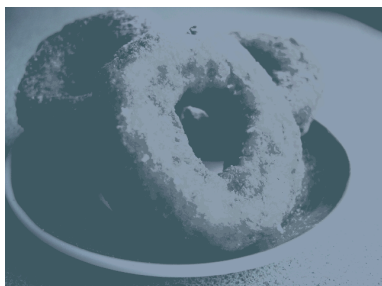
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Suszone drożdże - 4 łyżeczka(i)
- Ciepłe mleko - 1/2 szkl.
- Jajka - 3 szt.
- Cukier puder - 3 łyżka(i)
- Masło - 10 dag
- Mąka - 4 szkl.
- olej -

Etapy przyrządzania:

1.



Utrzyj suszone drożdże z mlekiem i łyżeczką cukru pudru wlej wodę odstaw na 10 min. Dodaj stopione ciepłe masło, mąkę, jajka resztę cukru pudru, wymieszaj i zagnieć. Przełóż ciasto do miski wysmarowanej olejem, przykryj ściereczką i odstaw na 45 min. w ciepłe miejsce. Gdy podwoi objętość zagnieć je i rozwałkuj na grubość 1 cm. Wtynij kółka o średnicy ok. 8 cm. w środku każdego zrób dziurkę. Ciastka ułóż na wyłożonej pergaminem blasze, przykryj i odstaw do wyrośnięcia. Smaż w głębokim oleju. Osącz. Udekoruj