

korowaj

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczneho

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 4 szkl.
- cukier - 3/4 szkl.
- śmietanka - 1/2 szkl.
- żółtka - 5 szt.
- masło - 1/2 kostka(i)
- drożdże - 7 dag
- aromat waniliowy -
- rodzyнки - 5 dag
- kandyzowane skórki pomarańczy - 2 łyżka(i)
- żółtko i śmietanka do posmarowania ciasta -

Etapy przyrządzania:

1. Rozcieramy drożdże z łyżką mleka i łyżką mąki. Żółtka ucieramy z cukrem i stopionym masłem. Do mąki dodajemy rozczyn, żółtka i ciepłą śmietankę. Wyrabiamy ciasto, pod koniec dodajemy stopione masło, aromat i bakalie. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia. Formujemy okrągły placek ozdabiamy go dekoracjami z resztek ciasta. Smarujemy żółtkami wymieszanymi ze śmietanką. Pieczemy 20-30 minut w temperaturze 140 stopni.

Smacznego!