

## Ciasto Drożdżowe z Rodzynkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ewa19a, dnia 7 Stycznia 2012r. o 22:14

Tagi: Drożdżowe, Rodzynki

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka desery

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	5	szt.	nabiał
cukier	1	szklanka	dodatki
drożdże świeże	150	g	dodatki
margaryna	1	kostka	nabiał
mąka dowolna	1	kg	dodatki
aromat migdałowy	1	łyżka	dodatki
rodzynki	100	g	dodatki
mleko	1.5	szklanka	nabiał

### Opis

Przygotować rozzczyn: pół szklanki ciepłego mleka, wkruszyć drożdże i dodać dwie łyżki cukru. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Kiedy ciasto podrośnie, połączyć go z mąką, cukrem, dodać jajka i stopioną margarynę Kasia oraz aromat rumowy. Dobrze wyrobić ręką, aby miało porządną konsystencję. Na koniec dodać rodzynki. Ciasto przełożyć do dwóch podłużnych foremek wysmarowanych tłuszczem. Piec w 160\* C. Czas pieczenia około 1 godziny.



Dla ilu osób: 8  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
Czas przygotowywania: 3godz. 0min.  
Cana:  
Liczba kalorii: