

Składniki:
50 dag maki,
3-4 dag drożdży,
10 dag cukru,
margaryny,
2 jajka,
1 szklanka mleka
1 opakowanie cukru waniliowego
szczypta soli
0,5-1 l jagód

Przygotowanie
Drożdże rozprowadzić w szklanki letniego mleka z dodatkiem 1 łyżeczki cukru i pozostawić do wyrośnięcia. Margarynę stopić na parze i ostudzić. Makę z solą przesiać do miski.
W mące zrobić dołek, wlać wyrośnięte drożdże, stopioną i schłodzoną margarynę, mleko. Wbić jajka i łyżka, dodać resztę cukru i cukier waniliowy.
Wymieszać składniki i ręką lub drewnianą łyżką starannie wyrobić ciasto.
Gdy ciasto będzie odstawać od ręki i ścianek miski, przykryć je czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
Kiedy ciasto wyraźnie powiększy swój objętość, wyłożyć je na stolnicę i jeszcze raz zagnieść rękami. Następnie przełożyć ciasto do posmarowanej margaryną formy, napełniając ją do połowy wysokości. Na wierzchu wysypać przebrane i oczyszczone jagody. Przykryć i pozostawić do ponownego wyrośnięcia.
Gdy ciasto wypełni formę, wstawić je do piekarnika nagrzanego do 180-200 stopni Celsjusza i upiec. Przed wyjściem z piecyka przeprowadzić przez patyczkiem. Jeżeli będzie suchy ciasto jest upieczone. Z formy wyjmować po przestygnięciu.
Posypać obficie cukrem pudrem.

www.PrzepisyKulinarne.TV