

## www.SztukaKulinarna.pl

### Ciasto noworoczne

ilość porcji **20** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
90	dkg	mąka pszenna	
5	dkg	masło	
1	szklanka	mleko	
10	dkg	drożdże	
1	łyżki	cukier	
		sól	

Przepis Mąkę przesiać, wysypać na stolnicę, dodać masło i posiekać nożem, po czym wlać ciepłe mleko z rozpuszczonymi drożdżami i cukrem. Wyrobić i odstawić w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu uformować wałek, skręcić go jak obwarzanek i koniec przepchać przez otwór (kształt figi). Położyć na posypanej mąką blasze i jeszcze odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie, posmarować je stopionym masłem i wstawić do piekarnika. Piec 30 - 40 min. Przed wyjęciem jeszcze raz posmarować masłem i posypać cukrem. Upieczone ciasto dekoruje się gałązkami, kłosami i suszonymi kwiatami. Można wszystko przysypać jeszcze cukrem pudrem, aby całość wyglądała na ośnieżoną.

Składniki

90 dag mąki, 5 dag masła, 1.5 szklanki mleka, 10 dag drożdży, łyżka cukru, sól.