

# Drożdżowy Mikołaj



## Składniki:

- \*1 kg mąki pszennej
- \*100 g drożdży
- \*120 g cukru  
(ok.  $\frac{3}{4}$  szklanki)
- \*500 ml mleka  
(2 szklanki)
- \*120g masła lub margaryny  
( $\frac{1}{2}$  kostki)
- \*2 jajka
- \*szczypta soli



Mąkę przesiać do miski, zrobić zagłębienie i wsypać w nie cukier. Następnie włożyć rozkruszone drożdże i zalać lekko podgrzanym mlekiem. Rozczyn delikatnie wymieszać i poczekać, aż drożdże zaczną rosnąć. Do miski wlać roztopiony tłuszcz i rozmacone jajka, posolić - wszystko dokładnie wymieszać i wyrobić ciasto. Po wyrośnięciu podzielić na 4 części i z każdej zrobić uroczego Mikołaja. Piec w 170°C ok.20 minut. W razie wątpliwości pytać ekspertów z klasy piątej :-)

