

Chleb drożdżowy (słodki)

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 1

Czas pieczenia: 3h

Przygotowanie :

Do formy wlej mleko, następnie dodaj wymieszane żółtka z białkami i olejem, wsyp mąkę a następnie sól, cukier, cukier waniliowy, pokruszone drożdże i rodzyнки. Formę zainstaluj w automacie, zadeklaruj masę chleba 900g, skórkę chleba o jasnym odcieniu i uruchom program „SŁODKI”.