Рецепт дрожжевого теста, который я предлагаю, совсем несложный. Очень простая выпечка - с этим тестом справится даже начинающая хозяйка. Для его приготовления я обычно использую сухие быстродействующие дрожжи, с ними удачно получается выпечка из дрожжевого теста. Рецепты с фото помогут освоить нюансы.

Продукты (на 12 порций)

Молоко тёплое (не выше 35-40 градусов) или вода теплая - 1,5 стакана (стакан ёмкостью 250 мл)

Мука - 4 стакана (примерно 600 г)

Дрожжи сухие быстродействующие - 1 ст. ложка

Сахар - 1 ст. ложка для теста и 0,5 стакана для посыпания плюшек

Соль - 1 ч. ложка

Ванилин - 1 пакетик (1,5 г)

Масло растительное - 2 ст. ложки для теста + масло для смазывания пергамента

Яйцо для смазывания плюшек - 1 шт.