



#### Składniki ciasta:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 3 sztuki – jajka (żółtka)
- 1/5 szklanki cukru
- 1 łyżka masła
- 1 i ½ szklanki mleka
- 1 czubata łyżka drożdży
- 1 płaska łyżeczka soli.
- 1/3 łyżeczki olejku cytrynowego

Rozpuść drożdże w podgrzany mleku, a następnie rozprowadź 1 łyżkę cukru i dwie łyżki mąki. Rozmieszaj i pozostaw do wyrośnięcia. Do mąki dodaj żółtka tarte z cukrem i solą, białka ubite na pianę i wyrośnięty rozczyń. Po lekkim zarobieniu ciasta dołóż roztopiony tłuszcz. Wyrabiaj do całkowitego wchłonięcia tłuszczu. Przykryj ciasto i pozostaw do wyrośnięcia. Ciasto uformuj w wałek i pokrój na ponad dwadzieścia kawałków. Raz jeszcze pozostaw do wyrośnięcia. Smażyć w gorącym tłuszczu.