

# Aluat cu drojdie

## Aluat cu drojdie

### Ingrediente :

1/2 kg faina, 1 ou, 1 vf de cutit sare, 3 linguri zahar, 25 gr drojdie, 200 ml lapte, 100 ml ulei, coaja de la o lamaie sau portocala, 1 plic zahar vaniliat

### Preparare :

Se pregatesc toate ingredientele din timp astfel incat sa fie toate la temperatura camerei. Intr-o cana se amesteca drojdia cu cele 3 linguri de zahar pana cand compozitia devine lichida, dupa care se adauga laptele. Se pune faina intr-un castron se adauga sarea si coaja de lamaie/portocola si se amesteca, se adauga oul si compozitia rezultata din amestecul drojdiei cu zahar si lapte. Se amesteca pana se obtina o coca, apoi treptat se adauga uleiul. Se framanta bine pana devine omogen aluatul dupa care se imparte in functie de tipul prajiturii care urmeaza sa fie facuta. Se poate framanta si cu mixerul, in acest caz dureaza mai putin ca timp.