

DOMOWE WYPIEKI

PODCZAS NUDNEJ KWARANTANNY

Nuda, nuda.. To obłuda.
Może upiec coś się uda.
Trochę mąki, szczypta soli,
Możesz upiec ich do woli.
Dziś wieczorem, czy też rano,
Bułkę świeżą zjemy śmiało.
A na koniec, więc smacznego.
I efektu owocnego.

Przepis:

500g mąki

35g drożdży

6 łyżek oleju

Łyżeczka cukru

1/2 łyżeczki soli

300 ml wody letniej

Wszystkie składniki
dokładnie wymieszać,
uformować bułeczki,
włożyć do piekarnika
(200° na 20 min)



#zostań w domu