

Дрожжевое тесто быстрого приготовления

50 г дрожжей, 3-5 чайных ложек сахара, 200 г маргарина, 0,5 стакана холодного молока, 3,5 стакана муки.

Дрожжи растереть с сахаром. Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко и остудить до комнатной температуры. Муку просеять. Влить растворившиеся дрожжи в смесь маргарина с молоком и вылить всё на муку. Замесить тесто.

Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.