

# Langosz na słodko

## **Składniki:**

- 500 g mąki,
- 25 g drożdży,
- szklanka wody,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 łyżka cukru,
- 1 łyżka oliwy,
- cukier waniliowy,
- 1 łyżka kwaśnej śmietany,
- olej do smażenia,
- ulubiony sos lub dżem



## **Sposób przygotowania:**

Drożdże rozpuszczamy w wodzie z odrobiną cukru i odstawiamy na 15 minut. Mąkę przesiewamy do miski i dodajemy drożdże i pozostałe składniki. Zagniatamy ciasto. Odstawiamy na 60 minut. Ciasto dzielimy na mniejsze części (ok 10 sztuk). Ciasto rozplaszczamy na placuszki około 1 cm. Na patelni wlewamy olej około 5-6 cm. Rozgrzewamy i smażymy z obu stron na złoto. Podajemy z dowolnym słodkim sosem.