

Ciasto drożdżowe z brzoskwiniami i kruszonką



Autor: **Justitako**
Przepisów: **205** Ocena: **4036**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto: 0,5 kg mąki
- 50 g świeżych drożdży
- szklanka mleka
- 0,5 kostki masła
- 4/5 szkl cukru
- 2 jaja
- torebka cukru waniliowego
- puszka brzoskwiń
- kruszonka: 0,5 kostki masła
- 3/4 szkl cukru
- szklanka mąki
- łyżeczka cukru waniliowego

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże z jedną łyżeczką cukru i mąki rozpuścić w ciepłym mleku, następnie roztwór odstawić w ciepłe miejsce na 30 minut do czasu aż lekko wyrośnie. Masło roztopić i odstawić do ostygnięcia. Do miski przesiać mąkę, dodać cukier, cukier wanilinowy, wlać roztwór, dodać jajka składniki wymieszać łyżką. Ciasto zacząć wyrabiać ręcznie, wlewać roztopione masło i wyrabiać do czasu aż ciasto przestanie się kleić do rąk, w razie konieczności dodać trochę mąki. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odstawić do ciepłego miejsca na 2 godziny do wyrośnięcia.

Do miski wsypać cukier, mąkę i dodać masło, wszystkie składniki dokładnie ze sobą ręcznie ucierać.

Brzoskwinie odsączyć z syropu i pokroić je w mniejsze kawałki. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, lekko go wysmarować masłem i oprószyć bułką tartą. Ciasto wyłożyć do blachy i delikatnie rozłożyć na całej długości, na ciasto ułożyć kawałki brzoskwiń i rozsypać na wierzch kruszonkę. Ciasto piec w temperaturze 200st C przez 40 minut aż uzyska ładny złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: