

# Ciasto drożdżowe z owocami

Autor: **gonia32**Przepisów: **18** Ocena: **211**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki mleka
- 3 jajka
- 5 dkg drożdży
- 0,5 kg mąki
- szczypta soli
- rodzyнки wg uznania
- cukier wanilinowy 1/2 opakowanie
- 3/4 kostki masła lub margaryny
- ok 0,5 owoców

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukier, mleko (lekko podgrzane), jajka i drożdże pomieszać razem i odstawić na 8h pod przykryciem.
- 2 Następnie dodać mąkę (przesiać), sól, rodzyнки, cukier wanilinowy 1/2 op. i rozpuszczone masło. Wszystko dobrze wymieszać.
- 3 Przełożyć ciasto do brytwanny wyłożonej papierem do pieczenia. Układamy owoce i jeśli chcemy posypujemy kruszonką.
- 4 Pieczemy przy uchylonym piekarniku w temp. 170°C przez 30-40min.

## Twoje notatki do przepisu: