

# Ciasto drożdżowe z wiśniami.



Autor: **babeczka35**  
Przepisów: **165** Ocena: **2249**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ciasto:
  - 2 i pół dag świeżych drożdży
  - 2 łyżki śmietany 18 %
  - 1 cukier waniliowy
  - 1 szklanka cukru pudru
  - 2 i pół szklanki mąki tortowej
  - 20 dag masła lub margaryny
  - 2 jajka
- Dodatkowo:
  - półtorej szklanki wydrylowanych wiśni
  - 2 łyżki bułki tartej
  - pół łyżeczki masła
  - 1 cukier waniliowy
  - mąka pszenna do posypania stolnicy

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozcieramy z cukrem waniliowym i śmietaną.



- 2 Do mąki wsypujemy cukier puder, dodajemy masło lub margarynę i rozcieramy opuszkami palców aż powstaną małe grudki. Dodajemy roztertę drożdże i jajka i zagniatamy ciasto. Jeżeli ciasto jest zbyt luźne dosypujemy jeszcze trochę mąki.



- 3 Ciasto wałkujemy na stolnicy lekko posypanej mąką pszenną i przekładamy do blaszki posmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą o wymiarach około 21 cm x 25 cm. Ciasto nakłuwamy widelcem i posypujemy łyżką bułki tartej. Wydrylowane i dokładnie odsączone z soku wiśnie mieszamy z cukrem waniliowym i równomiernie wykładamy na ciasto.



- 4 Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 50 minut do zrumienienia. Upieczone studzimy.



5 Ciasto kroimy i podajemy. Smacznego życzę.

Moje rady:

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Ciasto można pokroić na około 16 kawałków.

Błazka o wymiarach około 21 cm x 25 cm.



Twoje notatki do przepisu: