

CIASTO DROŻDŻOWE ZE ŚLIWKAMI



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18711**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka pszenna (+szczypta soli), 1 kg
- masło, 1 kostka + 6 dkg do kruszonki
- żółtka, 6-8
- cukier, 6-8 łyżek
- drożdże, 10 dkg
- mleko, 0,5 l
- olejek rumowy lub arakowy
- śliwki (fioletowe), (może być rabarbar), 1 kg
- KRUSZONKA: mąka, 10 dkg
- cukier puder, 6 dkg
- cukier waniliowy, 1
- (można dodać 3 dkg posiekanych migdałów i cynamon)

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozkruszyć z 1 łyżeczką cukru i 0,5 szklanki ciepłego mleka, odstawić do wyrośnięcia. 2 łyżki mąki sparzyć mlekiem. Żółtka roztrzepać z cukrem i olejkiem zapachowym.
- 2 Do mąki włożyć sparzoną mąkę, żółtka i rozmieszać. Dodać wyrośnięte drożdże i wyrobić. Dodawać letnie mleko. Gdy powstaną pęcherze dodawać rozpuszczone masło. Wyrabiać aż ciasto odстане od miski i od rąk. Przykryć ściereczką, odstawić do wyrośnięcia na ok. 1 h aż się podwoi.
- 3 Umyć śliwki, przepołować, usunąć pestki.
- 4 PRZYGOTOWAĆ KRUSZONKĘ: mąkę wymieszać z cukrem (migdałami, cynamonem) i roztopionym masłem.
- 5 Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Ułożyć na nim ciasno połówki śliwek (skórką do dołu), posypać kruszonką. Piec w gorącym piekarniku ok. 1 godziny. Po prostu pyszne. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: