

Drożdżowe ze śliwkami



Autor: **brysska**
Przepisów: 452 Ocena: 13279

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 10 kopiastych łyżek mąki
- 4 dag drożdży
- skórka otarta z jednej cytryny
- 1/2 szklanki mleka
- 10 dag masła klarowanego
- 3 łyżki cukru
- 6 żółtek
- Lukier:
 - 1 szklanka cukru pudru
 - 2 łyżki soku z cytryny
 - 1 łyżka wody
- miseczka śliwek węgierek

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuszczamy w letnim mleku. Do mleka z drożdżami dodajemy 5 kopiastych łyżek mąki.
- 2 Dokładnie mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
- 3 Żółtka ucieramy z cukrem i startą skórką cytryny.
- 4 Do utartych żółtek dodajemy wyrośnięty rozczyń, resztę mąki i roztopione klarowane masło.
- 5 Kiedy ciasto przynajmniej podwoi swoją objętość wówczas wyjmujemy je na blat posypany mąką i wyrabiamy.
- 6 Wyrobite ciasto lekko wałkujemy. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia przekładamy rozwałkowane ciasto i palcami formujemy do ścianek blachy.
- 7 Na cieście układamy połówki śliwek.
- 8 Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 30 minut w ciepłe miejsce. Drożdżowiec pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 60 minut.
- 9 Upieczone ciasto wyjmujemy z blaszki i odstawiamy do przestygnięcia.
- 10 W tym czasie przygotowujemy lukier. Cukier puder mieszamy z sokiem z cytryny i wodą do momentu powstania lukru.
- 11 Na jeszcze ciepłe ciasto wylewamy lukier. Smacznego !!!

12 ;-D

13 ;-)))

14 ;-Dd

Twoje notatki do przepisu: