

Drożdżowe ze śliwkami



Autor: **brysska**

Przepisów: **371** Ocena: **10456**



> 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.



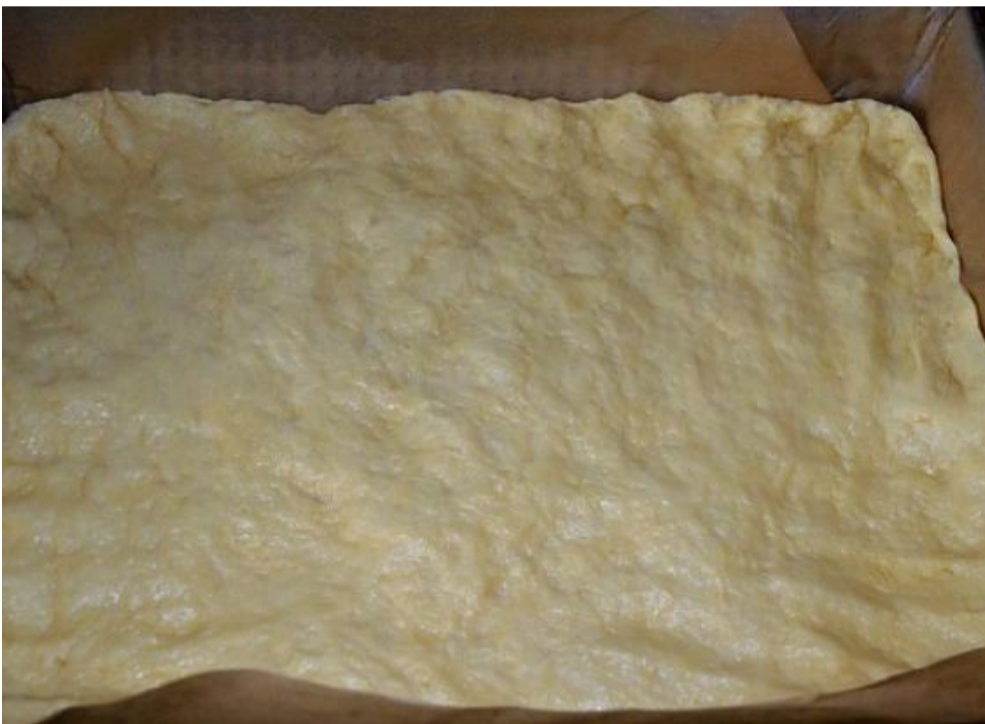
- 4 Do utartych żółtek dodajemy wyrośnięty rozczyń, resztę mąki i roztopione klarowane masło.



- 5 Kiedy ciasto przynajmniej podwoi swoją objętość wówczas wyjmujemy je na blat podsypany mąką i wyrabiamy.



- 6 Wyrobione 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: