

Placek drożdżowy ze śliwkami



Autor: **marysia11082**
Przepisów: **82** Ocena: **1891**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka tortowa, 3 szkl
- cukier, 1,5 szkl
- mleko, 3/4szkl
- margaryna, 1 k.
- cukier waniliowy, 1 op.
- Jaja, 3 szt
- drożdże świeże, 0,5 op

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozetrzeć z 1 łyżką cukru, dodać 1 łyżkę mąki wymieszać odstawić do wyrośnięcia.
- 2 Do miski wsypać 3 szkl mąki 3/4 szkl cukru. cukier waniliowy połowę ciepłego mleka, wymieszać, zrobić dołek wlać rozczyn dodać 2 żółtka i 1 całe jajo dokładnie wymieszać. Wlać pozostałe mleko i roztopioną ciepłą połowę kostki margarynę. Wyrabiać długo aż zacznie odchodzić od ręki odstawić przykryte ściereczką aż podwoi objętość.
- 3 W tym czasie z połowy margaryny 3/4szkl cukru, 1 szkl mąki zrobić kruszonkę i wydrylować śliwki lub przygotować inne owoce.
- 4 Do wysmarowanej lub wyłożonej papierem do pieczenia blachy/25-35 cm./wyłożyć ciasto wyrównać zamoczonymi w wodzie rękoma poukładać owoce posypać kruszonką wstawić do nagrzanego/180 stopni /piekarnika piec 40-45 min.

Twoje notatki do przepisu: