





# Ciasto drożdżowe

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

## Składniki:

### ciasto

- olej - 3 łyżki
- ciepłe mleko - 300 mililitrów
- drożdże - 0.5 opakowań
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 4 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### kruszonka

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 0.5 szklanek

## Sposób przygotowania:

1. Do miski wlać olej.
2. Z 300 ml mleka odlać do miski 150 ml, następnie do 150 ml mleka dodać drożdże i wymieszać, aż się rozpuszczą i wlać do miski.
3. 3 jajka wymieszać z 1 szklanką cukru i cukru waniliowego i także wlać do miski.
4. Wszystko wymieszać razem trzepaczką i stopniowo dodawać mąkę, aż będzie jednolitą masą.
5. Ciasto będzie troszkę luźne i takie ma być.
6. Zamknąć pokrywę miskę, wsadzić na 1,5 minuty do mikrofal i zostawić do wyrośnięcia.
7. Gdy wyrośnie, na wysmarowaną blachę wylewamy ciasto.
8. Można dodać świeże owoce i posypujemy kruszonką z pół szklanki mąki, 2 łyżek Kasi, 2 łyżek cukru i 1 opakowanie cukru waniliowego.
9. Wszystko razem wyrobić, aż będą kuleczki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)