





# Ciasto drożdżowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  250 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mąka - 3 szklanki
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- drożdże - 3 dekagramy

### kruszonka

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek

### dodatki

- śliwki - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 35 gramów

## Sposób przygotowania:

1. W 3 łyżkach letniej wody rozrobić drożdże razem z 1 łyżeczką cukru oraz 3 łyżeczkami mąki. Wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Gdy drożdże wyrosną wlać je do mąki, dodać Kasię, cukier, letnie mleko, jajko, cukier waniliowy i zagnieść ciasto. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na godzinę.
3. Z Kasi, mąki i cukru zrobić kruszonkę.
4. Gdy ciasto wyrośnie wyłożyć na blachę posmarowaną Kasią. Rozłożyć na blaszce i ułożyć śliwki, potem posypać kruszonką.

---

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)