





przepisy.pl

Ciasto drożdżowe bardzo łatwe!

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180-200 °C 

Składniki:

ciasto

- drożdże - 10 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- mleko - 0.75 szklanek
- oliwa - 1 szklanka
- mąka tortowa - 4 szklanki

kruszonka

- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtka - 2 sztuki
- oliwa - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Do miski kruszymy drożdże, na nie wsypujemy szklankę cukru i cukier waniliowy.
2. Ubijamy jajka na sztywno i wlewamy do miski, na to wlewamy letnie mleko oraz letnią oliwę.
3. Wsypujemy na to wszystko 4 szklanki mąki tortowej i zostawiamy na 1 h, NIE MIESZAMY!!!
4. Po upływie czasu wszystko dokładnie mieszamy i wykładamy na blachę, kładziemy jakiś owoc wg uznania i posypujemy kruszonką.
5. Kruszonka: Wszystko razem zagatamy, aż zaczną się same robić kulki.
6. Posypujemy ciasto z owocem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl