



przepisy.pl

## Ciasto drożdżowe z jabłkami



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 3 szklanki
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- drożdże - 40 gramów
- cukier - 6 łyżek
- sól - 1 szczypta
- jabłka - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki
- mąka - 6 łyżek
- cukier - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

1. Ciepłe mleko wlać do miski i skruszone drożdże. Dodać cukier i 3 łyżki mąki.
2. Wymieszać i odstawić do wyrośnięcia.
3. Jajka zmiksować z rozpuszczoną Kasią.
4. Dodać rozczyń i pozostałe składniki.
5. Zagnieść i odstawić w ciepłe miejsce.
6. Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieść i podzielić na dwie części.
7. Jedną część ciasta wkładamy do blachy, a następnie układamy pokrojone w cząstki jabłka.
8. Pozostałe ciasto nakładamy na jabłka.
9. Mąkę, Kasię i cukier zagniatamy ze sobą, a następnie posypujemy ciasto, tworząc kruszonkę.
10. Ciasto wkładamy do piekarnika i pieczemy ok. 40 min. w temp. 180°C.

---

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)