





przepisy.pl

# ciasto drożdżowe z jagodami

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

## Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- drożdże - 10 dekagramów
- cukier - 1.5 szklanek
- mleko - 2 szklanki
- zapach śmietankowy - 1 opakowanie
- jagody - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Mleko + cukier + Kasia + olej rozgrzać do rozpuszczenia. Odstawić do wystudzenia na ok. 15 min.
2. Do rozczynu dodać 6 całych jaj, drożdże i zapach. Wymieszać i odstawić na dobrą godz.
3. Po godz. dodać przesianą mąkę. Miksować ok. 3 min. na wysokich obrotach.
4. Wysmarować 2 brytfanki podłużne lub tortownicę, obsypać mąką, nałożyć po równo ciasto, rozłożyć na wierzchu jagody i można przysypać kruszonką (cukier, Kasia i mąka).

---

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)