





przepisy.pl

# Ciasto drożdżowe z kruszonką

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 90 minut  160 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mleko - 1 szklanka
- drożdże - 0.5 opakowań
- cukier - 0.75 szklanek
- żółtka - 5 sztuk
- mąka pszenna - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka - 0.75 szklanek
- cukier - 0.4 szklanek

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki wyrobić w palcach na kruszonkę.
2. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać namoczone drożdże w ciepłym mleku, pół szklanki mąki.
3. Odstawić naczynie w ciepłe miejsce, aby drożdże zaczęły pracować.
4. Do zaczynu dodać resztę mąki, wyrobić ciasto a na koniec dodać rozpuszczoną i schłodzoną Kasię, wyrobić i wyłożyć do formy, aby wyrosło.
5. Posypać kruszonką, piec w 160 stopniach przez 1,5 godziny.

---

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)