





przepisy.pl

## Ciasto drożdżowe z kruszonką



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 90 minut  160 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj namoczone uprzednio w ciepłym mleku drożdże i pół szklanki mąki. Naczynie z rozczynem odstaw na 10 minut w ciepłe miejsce.
2. Do przygotowanego rozczynu dodaj resztę mąki. Na koniec wlej rozpuszczoną i przestudzoną Kasie.
3. Ciasto wyrabiaj dłońmi, aż jego powierzchnia będzie gładka, lśniąca i zacznie odstawać od ręki.
4. Prostokątną formę o wymiarach 25 x 35 cm. Wylóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do formy, równomiernie rozprowadź i odstaw by podrosło.
5. Chłodną Kasie, mąkę i cukier wymieszaj mikserem, a następnie wyrób palcami tak by powstała kruszonka.
6. Wyrośnięte ciasto posyp kruszonką, a następnie piecz w 160 st.C około 60 minut.

---

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)

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.6 opakowań
- mleko - 0.66 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- drożdże - 0.5 opakowań
- żółtko - 5 sztuk
- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mąka - 0.75 szklanek
- cukier - 0.4 szklanek