





przepisy.pl

Ciasto drożdżowe z truskawkami i kruszonką



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C  20x30

Składniki:

- mąka pszenna - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- kakao - 2 łyżki
- drobny cukier - 130 gramów
- suche drożdże - 20 gramów
- duże jajka - 2 sztuki
- mleko - 310 mililitrów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- mleczna czekolada - 100 gramów
- truskawki - 800 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- biały cukier - 150 gramów
- brązowy cukier - 3 łyżki
- mąka pszenna - 110 gramów
- kakao - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Do dużej miski wlewamy podgrzane mleko (do około 40°C- możemy sprawdzić palcem, gdy czujemy, że jest gorące a nas nie parzy to jest odpowiednia temperatura). Wsypujemy połowę cukru, kruszymy drożdże i mieszamy ze szklanką mąki. Odstawiamy do lekkiego wyrośnięcia na ok. 20 minut. W drugiej misce mieszamy resztę mąki z kakao.
2. Następnie do lekko wyrośniętego ciasta dodajemy roztrzepane jajka, Kasię, sól, resztę cukru oraz mąkę z kakao (z drugiej miski). Wszystko wymieszać zagniatając ciasto. Gdy ciasto osiągnie jednolitą masę dodajemy drobno posiekaną czekoladę, i ugniatamy dalej i formujemy kulę (ciasto jest dość luźne i tak ma być). Posypujemy delikatnie mąką i przykrywamy ściereczką. Odstawiamy do wyrośnięcia na około 60 minut.
3. Dno foremki wykładamy papierem do pieczenia. Wyrośnięte ciasto ponownie wyrabiamy, rozwałkowujemy podsypując mąką i przekładamy do formy. Na cieście układamy pocięte na pół truskawki i odstawiamy do wyrośnięcia. Przed samym pieczeniem posypujemy kruszonką.
4. Wszystkie składniki na kruszonkę umieszczamy w jednym naczyniu i wyrabiamy lekko palcami. W razie konieczności dodajemy 1-2 łyżki mąki pszennej. Ciasto posypane kruszonką wkładamy do piekarnika na ok. 40 minut. Pieczemy w temperaturze 180°C. Pieczemy do tzw. suchego patyczka.

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