





# Ciasto drożdżowe z węgierkami

przepisy.pl



## Składniki:

- drożdże - 5 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- olej - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 2.5 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śliwki - 0.5 kilogramów

 60 minut  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozkrusz w dużej misce, na nie rozsyp cukier, dodaj całe jaja, letnie mleko, olej i posyp mąką i cukrem waniliowym. Nie mieszaj!
2. Przykryj miskę czystą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 2 godziny.
3. Po 2 godzinach wymieszaj ciasto łopatką, aż będzie gładkie.
4. Formę wyłóż papierem do pieczenia, wyłóż na nią ciasto.
5. W ciasto wciskaj umyte, wysuszone i przekrojone na pół śliwki bez pestek.
6. Ciasto wstaw do zimnego piekarnika i piecz najpierw przez 20 min. w 160 stopniach, następnie zmień temperaturę na 175 stopni i piecz jeszcze około 40 minut. Życzę smacznego!

---

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)