





przepisy.pl

Ciasto drożdżowe z wiśniami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- mleko - 1 szklanka
- drożdże - 10 dekagramów
- wydrylowane wiśnie - 1 puszka
- mąka wrocławska - 1 kilogram
- cukier puder - 3 łyżki
- olejek cytrynowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Do miski wbijamy 4 jajka, dodajemy cukier i miksujemy 5 minut.
2. Potem wsypujemy pół kilo mąki i mieszamy.
3. Dodajemy roztopioną Kasię oraz letnie mleko.
4. Następnie dodajemy rozczyn z drożdży (drożdże rozmieszane w 4 łyżkach letniego mleka z łyżką cukru).
5. Na koniec dodajemy pozostałą ilość mąki.
6. Całość wymieszamy.
7. Miskę wstawiamy do garnka z zimną wodą na około 25 minut do wyrośnięcia ciasta.
8. Kiedy ciasto powiększy swoją objętość, przekładamy do 2 blach.
9. Na wierzch kładziemy osączone i wydrylowane wiśnie.
10. Kiedy ciasto znów podrośnie wkładamy do nagrzanego do około 180 stopni piekarnika.
11. Po upieczeniu polewamy lukrem z olejkiem cytrynowym. SMACZNEGO.

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