





przepisy.pl

Drożdżowe ciasto z wiśniami



Składniki:

- drożdże - 3 dekagramy
- mleko - 0.5 szklanek
- mąka - 3 szklanki
- żółtko - 2 sztuki
- cukier - 0.3 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- wiśnie - 0.5 kilogramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Z drożdży, niewielkiej ilości mleka, cukru i mąki zrobić zaczyn drożdżowy i odstawić, aż urośnie.
2. Przesianą mąkę wymieszać z cukrem, mlekiem i żółtkami i wyrobić z zaczynem.
3. Dodać roztopioną ciepłą Kasię i wyrabiać tak długo, aż ciasto będzie odchodziło od dłoni.
4. Odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.
5. Ciasto ponownie wyrobić, uformować wałek (jak na kopytka) i formować małe placuszki.
6. Na środek każdego włożyć kilka wiśni, zalepić brzegi i układać obok siebie w blaszce z kominkiem w dwóch warstwach.
7. Wystudzone ciasto połączyć lukrem lub posypać cukrem pudrem.

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