





Drożdżowe jabłkowo-gruszkowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- gruszka - 3 sztuki
- jabłko - 3 sztuki
- drożdże - 5 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mleko - 0.3 szklanek
- mąka - 2 szklanki
- sól - 1 szczypta
- mielony cynamon - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Zagniatamy kakaową kruszonkę, zawijamy w folię i wkładamy ją do lodówki.
2. Do miski kruszymy drożdże, posypujemy je cukrem, polewamy mlekiem i schłodzona (stopioną wcześniej) Kasią, następnie lekko roztrzepanymi jajkami.
3. Na końcu wszystko posypujemy przesianą mąką pszenną i szczyptą soli. Odstawiamy misę przykrytą ściereczką na dobrą godzinę.
4. Po godzinie obieramy owoce, kroimy je na mniejsze części.
5. Zawartość miski mieszamy, po czym wykładamy na wysmarowaną Kasią blaszkę, posypujemy owocami, cynamonem, a na końcu posypką.
6. Pieczemy ciasto od razu w temp ok. 180 stopni (jeśli z termoobiegiem, temperatura powinna być niższa) do chwili, aż ładnie się zarumieni, a patyczek po wyjęciu będzie suchy.

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