





przepisy.pl

## Drożdżowe z gruszką i winogronami



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

### Składniki:

- gruszka - 10 sztuk
- winogrona - 1 unit
- mąka - 4 szklanki
- cukier - 8 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- drożdże - 5 dekagramów
- żółtko - 4 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

### Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać. Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru i 1-2 łyżkami mąki i ciepłym mlekiem, zostawić do podrośnięcia. Kasię stopić i przestudzić.
2. Żółtka utrzeć z cukrem i szczyptą soli dodać mąkę, rozczyn i pozostałe mleko.
3. Wyrobić, dodając na końcu Kasię i jeszcze wyrobić. Zostawić do wyrośnięcia.
4. Gruszki obrać, pokroić na cząstki i ponacinać.
5. Winogrona oczyścić, pokroić, usunąć nasiona.
6. Gdy ciasto wyrośnie wyłożyć na blachę wcześniej przygotowaną, ułożyć owoce i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C.

---

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)