





Drożdżowe z renklodami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 50 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- cukier puder - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- jajko - 3 sztuki
- drożdże - 4 dekagramy
- sól - 1 szczypta
- jędrne renklody - 80 dekagramów
- aromat migdałowy - 1 unit
- dżem morelowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Śliwki umyć, osuszyć, wydrylować i osączyć.
2. Z letniego mleka, drożdży i dwóch łyżek mąki zrobić rozczyń, odstawić w ciepłe miejsce, by wyrósł, po czym wlać do miski z przesianą mąką. Dodać jaja utarte z cukrem, roztopioną Kasię, szczyptę soli i olejek migdałowy. Zmiksować wszystkie składniki i odstawić ciasto w ciepłe miejsce.
3. Gdy podwoi swoją objętość, przelać je do natłuszczonej blachy o wymiarach 38 x 23 cm .
4. Na wierzchu rozłożyć osączone owoce i znów odstawić placek w ciepłe miejsce, by wyrósł.
5. Piec około 40 min. w 180 C.
6. Gotowe i wystudzone ciasto posmarować podgrzanym dżemem i posypać cukrem pudrem.
7. Odstawić w chłodne miejsce, by glazura całkowicie zastygła.

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