





przepisy.pl

Drożdżowe z truskawkami i wiśniami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- żółtko jajka - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 szklanki
- drożdże - 5 dekagramów
- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- śmietana 12% - 5 łyżek
- mleko - 1 szklanka

kruszonka

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- cukier - 0.3 szklanek
- cynamon - 1 szczypta
- wydrylowane wiśnie - 1 unit
- truskawki - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Mąkę wsypać do miski, dodać żółtka, śmietanę.
2. W ciepłym mleku rozpuścić Kasię z cukrami i drożdżami.
3. Wlać do mąki i wyrobić (najlepiej pałką) ciasto, aż nie będzie się kleić.
4. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. godzinę do wyrośnięcia.
5. Zagnieść kruszonkę.
6. Wyłożyć ciastem prostokątną blachę, na nim ułożyć owoce i posypać kruszonką.
7. Piec ok. 50 min. w 180°C

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