





# Drożdżowe z wiśniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mleko - 0.75 szklanek
- olej - 3 łyżeczki
- cukier - 0.5 szklanek
- drożdże - 3 dekagramy
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki
- cukier puder - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- wiśnie - 2 szklanki

## Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z 1 łyżką cukru, 2 łyżkami mąki i kilkoma łyżkami ciepłego mleka - odstawić do wyrośnięcia.
2. Do przesianej mąki wlać ciepłe mleko z cukrem (w mleku rozpuszczam cukier). Dodać jajko i żółtko.
3. Wyrabiając dodać roztopioną Kasię, olej. Wyrabiać, by odchodziło od ręki.
4. Ciasto odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
5. Przygotować blachę 20/30, wyłożyć ciasto i poukładać połówki śliwek. Na wierzch posypać kruszonką i ponownie niech z pół godzinki podrośnie.
6. Wstawić do piekarnika na ok. 50 minut w temperaturze 180°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)