





Drożdzowe ze śliwkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka - 500 gramów
- drożdże - 30 gramów
- ciepłe mleko - 200 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 50 gramów
- sól - 1 szczypta
- śliwki - 1.5 kilogramów
- cukier puder - 50 gramów
- cynamon - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej do miski.
2. We wgłębieniu mąki przygotuj rozczyń: skrusz drożdże, wlej mleko i zamieszaj z niewielką ilością mąki.
3. Przykryj i pozostaw na 15 min. do wyrośnięcia.
4. Roztop Kasię, ostudź.
5. Do miski z wyrośniętym rozczyńem dodaj roztopioną Kasię, jajka, cukier i sól.
6. Wyrabiaj tak długo, aż ciasto będzie odstawało od ręki.
7. Odstaw na 30 min. do wyrośnięcia.
8. Śliwki umyj, wyjmij pestki, przekrój wzdłuż dwa razy (na 4).
9. Ciasto lekko rozwałkuj i przenieś do posmarowanej Kasią formy.
10. Nakłuj kilkakrotnie widelcem.
11. Ułóż gęsto śliwki w rzędach.
12. Każdy rząd powinien zakryć poprzedni do połowy.
13. Odstaw ciasto jeszcze na 15 min. do wyrośnięcia.
14. Piecz ok. 30 min. na środkowym poziomie piekarnika nagrzanego do 200 stopni C.
15. Po upieczeniu jeszcze ciepłe ciasto posyp cukrem pudrem.

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