



## "Drożdżowe ze śliwkami"

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

### Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12 dekagramów
- olej - 4 łyżki
- drożdże - 10 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 1.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- śliwki - 1 unit
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier - 10 dekagramów

### Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiewamy do dużej miski.
2. Drożdże rozcieramy w letnim mleku.
3. Jajka ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym.
4. Dodajemy wszystko do mąki.
5. Kasię topimy i letnią wraz z olejem wlewamy do pozostałych składników.
6. Dodajemy szczyptę soli.
7. Składniki dokładnie wyrabiamy, aż ciasto zacznie odklejać się od rąk.
8. Przykrywamy do ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do czasu, aż podwoi swą objętość.
9. W tym czasie robimy kruszonkę. Mąkę, Kasię i cukier mieszamy ze sobą tak, aby powstały większe i mniejsze grudki.
10. Wyrośnięte ciasto wkładamy do formy.
11. Na nim układamy pokrojone w częściowo owoce.
12. Posypujemy kruszonką.
13. Pieczemy w temperaturze 180 stopni. SMACZNEGO!