



przepisy.pl

Drożdżówka sypana z owocami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- drożdże - 1 opakowanie
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka pszenna - 4 szklanki
- cukier waniliowy - 3 łyżki
- jajka - 4 sztuki
- olej - 1 szklanka
- mleko - 75 szklanek
- sól - 0.5 łyżeczek
- owoce - 0.5 kilogramów

Sposób przygotowania:

1. Przygotowujemy dużą miskę. Na jej dno wkruszamy paczkę drożdży, zasypujemy całość cukrem i cukrem waniliowym. Następnie wbijamy wszystkie jajka, wlewamy olej i letnie mleko, na koniec posypujemy mąką i solą. Przykrywamy ściereczką, wstawiamy w ciepłe miejsce i czekamy około 3-4 godzin.
2. Po tym czasie ciasto miksujemy na gładką masę i wlewamy do dużej blachy.
3. Szklankę mąki mieszamy z pół szklanki cukru i pół kostki Kasi. Dłoniąmi rozcieramy Kasię, aż do całkowitego połączenia ze składnikami sypkimi i wstawiamy do lodówki.
4. Gdy ciasto wylane jest już na blachę, w pierwszej kolejności posypujemy je owocami, a później kruszonką.
5. Pieczemy w 200 st. C przez około godzinę.
6. Po wyjęciu i ostygnięciu posypujemy dodatkowo cukrem pudrem.

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