





przepisy.pl

## Drożdźówka z brzoskwiniami



 60 minut  Łatwe

### Składniki:

- mleko - 0.5 litrów
- mąka - 1 kilogram
- jajko - 5 sztuk
- drożdże - 50 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- puszka brzoskwiń - 1 opakowanie

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  200 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuścić w letnim mleku, dodać trochę mąki tak, aby powstał rozczyń jak gęsta śmietana.
2. Dodać jajka i wymieszać.
3. Dodać cukier, cukier waniliowy i resztę mąki, a następnie zagnieść ciasto.
4. Roztopić Kasię i przestudzoną dodać do ciasta.
5. Ugniatając starać się jak najwięcej wpuścić powietrza do ciasta.
6. Na wierzch wyłożyć odsączone i pokrojone brzoskwinie, a potem standardową kruszonkę i upiec.

---

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)