





Drożdźówka z jabłkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 1 kilogram
- drożdże - 7 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- sól - 1 szczypta
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- mus jabłkowy - 1 opakowanie
- mąka - 180 gramów
- cukier - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cynamon - 0.25 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć za śmietaną, Kasię rozpuścić, całe jaja ubić z cukrem na białą masę.
2. Do mąki dodać rozpuszczoną Kasię, szczyptę soli, podgrzane lekko mleko, jaja z cukrem, drożdże ze śmietaną i aromat.
3. Całość wymieszać i dać do wysokiego naczynia do lodówki na 3 godz. (uwaga, ciasto ucieka z naczynia - tak rośnie!).
4. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na dużą blachę uprzednio posmarowaną Kasią i posypaną bułką tartą, ułożyć owoce lub mus i posypać kruszonką.
5. Kruszonka: Mąkę wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym i cynamonem, zalać gorącą Kasią i dobrze wymieszać.

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