





przepisy.pl

Drożdżówka ze śliwkami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 0.5 kilogramów
- cukier - 0.5 kilogramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- drożdże - 5 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 dekagramów
- śliwki węgierki - 0.5 kilogramów

kruszonka

- mąka - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Z powyższych składników zagnieść ciasto drożdżowe i odstawić do wyrośnięcia na około 30 minut.
2. W tym czasie zagnieść kruszonkę.
3. Blaszkę na ciasto wysmarować Kasią i posypać bułką tartą.
4. Formę wyłożyć równo ciastem.
5. Na wierzch rozłożyć śliwki i posypać kruszonką.

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