



przepisy.pl

Drożdżowy z kruszonką



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  200 °C 

Składniki:

- mąka - 0.5 kilogramów
- drożdże - 5 gramów
- mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 gramów
- cukier - 15 gramów
- żółtko - 3 sztuki
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- mąka - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 gramów
- cukier - 30 gramów

Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z 1 łyżką cukru i ciepłym mlekiem, dodać mąki, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia.
2. Żółtka utrzeć z cukrem, kiedy roztwór podwoi objętość, dodać żółtka, mąkę, cukier wanilinowy. Wyrobić, wlać roztopioną Kasię, wyrobić, odstawić do wyrośnięcia.
3. Wyłożyć na natłuszczoną silikonową formę.
4. Posypujemy kruszonką rozdrobnioną w rękach.
5. Piec w 200 stopniach.

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