



# Kołacz z kruszonką

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



40 minut



160 st C °C



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 0.3 szklanek
- mleko - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- cukier - 1 łyżka
- mąka - 0.3 szklanek
- posiekane orzechy włoskie - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. ROZCZYN: w miseczce pokrusz drożdże, dodaj po łyżce cukru i mąki i tyle letniego mleka, by rozczyn miał gęstość śmietany. Wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. CIASTO: Do miski wsep resztę mąki, cukier, cukier waniliowy, jajko, żółtko i sól. Wlej rozczyn i resztkę mleka.
3. Wszystko wymieszaj mikserem. Pod koniec dodaj rozpuszczoną i przestudzoną Kasię.
4. Ciasto przykryj i odstaw do wyrośnięcia. Pozostałe białko posłuży do posmarowania ciasta.
5. Ciasto przełóż na obsypany mąką blat i zagnieć, aż będzie odchodzić od rąk.
6. Tortownicę o średnicy 22cm wysmaruj Kasią i oprósz mąką.
7. Przełóż ciasto do formy, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia.
8. KRUSZONKA: W misce wymieszaj mikserem Kasię (mocno schłodzoną), cukier i mąkę. Wyrób rękami, żeby powstała kruszonka.
9. Wyrośnięte ciasto posmaruj białkiem i posyp orzechami wymieszanymi z kruszonką. Piecz w 160 st. C ok. 40 min.

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)