



przepisy.pl

Placek drożdżowy z brzoskwiniami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  220 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka pszenna - 3 szklanki
- drożdże - 30 gramów
- jajka - 1 sztuka
- mleko letnie - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta

kruszonka

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- brzoskwinie - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. W niewielkiej ilości letniej wody rozrobić drożdże wraz z 1 łyżeczką cukru oraz 3 łyżeczkami mąki.
2. Całość dokładnie wymieszać po czym pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
3. Gdy drożdże wyrosną wlać je do mąki, dodać letnie mleko,
4. Kasię, cukier, jajko, cukier waniliowy i zagnieść ciasto. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na 2 godziny (by dwukrotnie zwiększyło swoją objętość). Z podanych składników zrobić kruszonkę. Gdy ciasto wyrośnie wyłożyć na blachę posmarowaną Kasią.
5. Rozłożyć na blaszce i ułożyć brzoskwinie (świeże lub z syropu). I posypać kruszonką.

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