





przepisy.pl

placek drożdżowy z kruszonką



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 0.5 kilogramów
- drożdże - 50 gramów
- mleko - 0.75 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- skórka pomarańczowa

kruszonka

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 50 gramów
- cukier - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Najpierw trzeba przygotować rozczyń: rozetrzeć drożdże z łyżką mąki, łyżką mleka i odrobiną ciepłego mleka.
2. Powinien mieć konsystencję śmietany.
3. Odstawić w ciepłe miejsce i poczekać aż podwoi swoją objętość.
4. Do miski wsypać mąkę, cukier, sól, wlać mleko i masło, wbić jaja.
5. Dodać wyrośnięty rozczyń i wyrobić na gładką masę.
6. Po wyrobieniu trzeba je oprószyć mąką, przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na przynajmniej godzinę aż podwoi objętość. Wtedy wyrobić drugi raz, dodając skórkę pomarańczową i wyłożyć na blachę posmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką. Na wierzchu posypać kruszonką (ugnieść mąkę, cukier i masło) i odstawić do ponownego wyrośnięcia. Ja wstawiam do zimnego piekarnika (na minimum pół godziny), po czym go włączam i ustawiam na 170 st. C. Piekę 40 minut (10 minut piekarnik się rogrzewa + 30 minut pieczenia). Potem już tylko czekać aż placek wystygnie

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