



Śliwkowy drożdżowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 70 minut  °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 2 szklanki
- drożdże - 15 dekagramów
- mleko - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 1 kilogram
- mąka - 0.5 szklanek
- śliwki - 1 unit
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- mąka - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsypać cukier, dodać jajka, mleko, Kasię (najlepiej pokrojoną na części) oraz rozkruszone drożdże.
2. Wszystkie składniki połączyć mieszając i odstawić na 4 godziny.
3. Po upływie tego czasu dodać mąkę i ciasto wyrobić rękoma.
4. Po wyłożeniu ciasta do formy ułożyć śliwki (pokrojone w ćwiartki lub połówki), posypać kruszonką (uzyskaną z połączonej i wyrobionej Kasi z cukrem i mąką).
5. Ciasto należy wstawić do nierozgrzanego piekarnika i dopiero wtedy ustawić temperaturę na 140 stopni C, po wyrośnięciu ciasta na wysokość foremki temperaturę zwiększyć do 180 stopni C, a po zarumienieniu znów obniżyć do 140 stopni C.
6. Po wyjęciu z piekarnika można poleć lukrem.

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