



przepisy.pl

Sypany drożdżowy ze śliwkami



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



20 minut



170 °C



Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- drożdże - 5 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- mleko - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- olej - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- śliwki węgierki - 1 unit
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 sztuk
- proszek do pieczenia - 0.25 łyżeczek
- cukier - 6 łyżek
- mąka - 2.5 szklanki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Do miski wsypywać warstwami kolejno: szklankę mąki, pokruszone drożdże, cukier, mleko, rozbełtane jajka, olej, sól i drugą szklankę mąki.
2. Przykryć płótnem i zostawić na 2 godziny.
3. Po upływie tego czasu wymieszać składniki i wyłożyć na wysmarowaną Kasią blachę. Na to ułożyć śliwki.
4. Kruszonka: Rozpuścić Kasię i wymieszać z mąką, proszkiem i cukrem. Zagnieść. Pokruszyć na śliwkach. Piec w temperaturze 170°.

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