

## Ciasto drożdżowe bez wyrabiania!



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>szkl. mąki pszennej</b>	4
<b>dkg świeżych drożdży</b>	5
<b>szkl. cukru</b>	1/2
<b>jajko</b>	3
<b>szkl. mleka mleka</b>	3/4
<b>mała, płaska łyżeczka soli</b>	1
<b>1/2 kostki margaryny lub masła, 1/2 szkl. mąki, 1/2 szkl. cukru</b>	na kruszonkę:
<b>1 łyżeczka masła + 2 łyżeczki tartej bułki</b>	do formy:
<b>2-3 łyżki cukru pudru</b>	do posypania
<b>owoce</b>	0,5-0,75 kg
<b>kefir</b>	1 szkl.
<b>olej słonecznikowy</b>	1 szkl.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nie macie siły lub ochoty na długie wyrabianie drożdżowego ciasta? Już nie trzeba! Ten przepis jest właśnie dla Was...

Przygotować rozczyń - drożdże rozkruszyć, wymieszać z 1/2 szkl. ciepłego mleka dodając po łyżce cukru i mąki, odstawić na kilka minut pod przykryciem aby "ruszyły". Mąkę przesiać razem z solą. Rodzynki sparzyć, osączyć dokładnie, oprószyć mąką. Składniki kruszonki rozetrzeć rękami, masa powinna być grudkowata. Całe jajka ubić z 1/2 szkl. cukru. Olej, maślanek, resztę mleka, aromat i ubite jajka wymieszać i dodać do mąki razem z rozczyнем. Wymieszać dokładnie łyżką, najlepiej drewnianą, tak żeby składniki się połączyły. Naprawdę nie trzeba wyrabiać!!! Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 30min. aby podrosło. Blaszkę (ja pieklam w takiej o wym.25x35cm) wysmarować masłem i posypać tartą bułką. Do ciasta dodać rodzynki, jeśli ktoś lubi, ale nie jest to konieczne. Wyłożyć ciasto na blaszkę, na wierzchu można ułożyć owoce (ja dałam ćwiartki moreli, wydrylowane wiśnie i garść borówki amerykańskiej (trzeba je dobrze powcisnąć w ciasto). Całość posypać równomiernie kruszonką. Piec ok. 40min. w temp. 160st.C. Po przestudzeniu lekko posypać cukrem pudrem. Do kruszonki można dodać ze 3 łyżki wiórków kokosowych albo migdałowych płatków...

