

Ciasto drożdżowe bez wyrabiania, z borówką i serem



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na serowe nadzienie:

| | |
|------------------------|--------------|
| ser ricotta | 300 gramów |
| budyń waniliowy | 1 opakowanie |
| cukier | 2 łyżki |

Na ciasto drożdżowe:

| | |
|----------------------------|--------------|
| drożdże | 50 gramów |
| cukier | 0.5 szklanki |
| mleko | 0.5 szklanki |
| jajko | 2 sztuki |
| olej rzepakowy | 0.5 szklanki |
| mąka pszenna | 2 szklanki |
| sól | 1 szczypta |
| borówka amerykańska | 250 gramów |

Na kruszonkę:

| | |
|---------------------|---------------|
| mąka pszenna | 0.25 szklanki |
| masło 82% | 50 gramów |
| cukier | 0.25 szklanki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto drożdżowe bez wyrabiania z borówką i serem:

KROK 1 Ricottę rozetrzeć z proszkiem budyniowym i cukrem. Odstawić

Przygotować kruszonkę rozcierając w palcach miękkie masło z cukrem i mąką. Wstawić do lodówki. Drożdże rozkruszyć w palcach do dużej miski. Wsypać cukier, wlać mleko, olej i wbijać jajka.

KROK 2 Na końcu do miski wsypać mąkę z solą. W takiej postaci, nie mieszając przykryć bawełnianą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 1,5 godziny.

KROK 3 Po tym czasie drewnianą łyżką wymieszać ciasto, tylko do połączenia się wszystkich składników. Ciasta nie wyrabiamy.
Wyłożyć do natłuszczonej formy o wymiarach 21x30 cm. Łyżką kłaść punktowo ricottę i rozłożyć borówkę amerykańską. Wierzch posypać schłodzoną kruszonką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec przez około 40 minut. Smacznego :)