

Ciasto drożdżowe dla leniwych.



OLGA_SK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	40 g
cukier	3/4 szkl.
jaja	3 sztuki
sól	1 szczypta
mleko 2%	1 szkl.
olej	1/2 szkl.
mąka pszenna	1/2 kg
kruszonka	
cukier	100 g
masło	100 g
mąka	200 g
owoce	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Drożdże należy drobno pokruszyć na dno dużej miski. Zasypać je pozostałymi składnikami, poza mąką. Odstawić na co najmniej 4 godzinki. A można i na całą noc. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy w dość ciepłym miejscu.

Po upływie kilku godzin do ciasta dodajemy przesianą mąkę. Mieszymy łyżką na gładką masę. Blachę smarujemy masłem i wylewamy na nią ciasto. Składniki na kruszonkę zagnieść i schłodzić. Na wierzch kładziemy dowolne owoce(u mnie wiśnie) i kruszonkę.

Piec około 50 minut w 180 stopniach. Najlepiej jednak obserwować ciasto - jak się zarumieni, wyciągamy :) Nasze piekło się około godzinki i boki się trochę spiekły.

