

## Ciasto drożdżowe z wiśniami



### BABECZKA35



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>drożdże świeże</b>	2.5 dag
<b>śmietana 18 proc</b>	2 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	1 sztuka
<b>cukier puder</b>	1 szklanka
<b>mąka tortowa</b>	2.5 szklanki
<b>masło lub margaryna</b>	20 dag
<b>jajka</b>	2 sztuki

#### Dodatkowo:

<b>wiśnie bez pestek</b>	1.5 szklanki
<b>tarta bułka</b>	2 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	1 sztuka
<b>masło</b>	0.5 łyżeczki
<b>mąka pszenna</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Wykonanie ciasta drożdżowego:

KROK 1 Drożdże rozcieramy z cukrem waniliowym i śmietaną.

- KROK 2 Do mąki wsypujemy cukier puder, dodajemy masło lub margarynę i rozcieramy opuszkami palców aż powstaną małe grudki. Dodajemy roztarte drożdże, jajka i zagniatamy ciasto. Jeżeli ciasto jest zbyt luźne dosypujemy jeszcze trochę mąki.
- KROK 3 Ciasto wałkujemy na stolnicy lekko posypanej mąką pszenną i przekładamy do blaszki posmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą o wymiarach około 21 cm x 25 cm. Ciasto nakłuwamy widelcem i posypujemy łyżką bułki tartej. Wydrylowane i dokładnie odsączone z soku wiśnie mieszamy z cukrem waniliowym i równomiernie wykładamy na ciasto.
- KROK 4 Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 50 minut do zrumienienia. Upieczone studzimy.
- KROK 5 Ciasto kroimy i podajemy. Smacznego życzę.