

## Drożdżowe z mrożonymi malinami



### ADELAJDA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>mąka pszenna</b>	50 dkg
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>żółtko jaja</b>	1 sztuka
<b>mleko ciepłe</b>	250 mililitrów
<b>masło</b>	5 dkg
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>drożdże świeże</b>	4 dkg

### KRUSZONKA

<b>mąka pszenna</b>	1 szklanka
<b>cukier kryształ</b>	1/2 szklanki
<b>masło</b>	6 dkg

### PONADTO

<b>mrożone maliny</b>	30 dkg
-----------------------	--------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na kruszonkę , wrzucić do miski. Rozcierać palcami, żeby powstały małe grudki kruszonki. Odstawić do lodówki na czas przygotowania ciasta.

Mleko delikatnie podgrzać, dodać masło, odstawić na chwileczkę.

Przesiać mąkę do miski, zrobić na środku dołek. Wrzucić rozkruszone drożdże, dwie łyżki mleka z masłem i łyżkę cukru. Wymieszać. Zasypać mąką z boków, odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce. Dodać resztę składników, wyrobić elastyczne ciasto. Przełożyć do czystej miski, oprószonej mąką. Przykryć ściereczką, odstawić na 50 minut do wyrośnięcia .

Wyrośnięte ciasto, przełożyć do blaszki wysmarowanej tłuszczem i oprószonej bułką tartą. (blaszka 32 x 40 cm ) .

Posypać mrożonymi malinami i kruszonką. Piec w temperaturze 170 stopni około 35 - 40 minut.  
SMACZNEGO!!!!