

Drożdżowe ze śliwkami



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	60 dkg
cukier	20 dkg
cukier waniliowy	16 gram
drożdże	5 dkg
mleko	2 szklanki
żółtko	3 szt
margaryna	10 dkg
cukier do posypania śliwek	
śliwki	50 dkg
cynamon Prymat	do posypania śliwek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczki wsypujemy cukier i cukier waniliowy, dodajemy pokruszone drożdże, mieszamy, wlewamy ciepłe mleko, dodajemy mąkę, żółtka, roztopioną margarynę i dokładnie wyrabiamy ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.

W tym czasie śliwki przełamujemy na połowę i wyciągamy z nich pestki

Jak ciasto podrośnie to dzielimy je na dwie części, jedną część rozwałkowujemy i dajemy na formę o wymiarach 23x38 cm wysmarowaną tłuszczem, na cieście układamy połówki śliwek środkiem do góry, posypujemy cukrem i cynamonem, i na śliwki dajemy rozwałkowaną drugą część ciasta, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około godziny..