

Drożdżowe ze śliwkami



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	1
mąka pszenna	70 dag
mleko	1 szkl
cukier	1 szkl
drożdże	50 gram
jajko	3 szt
margaryna	12,5 dag
śliwki	1/2 kg
kruszonka	1
margaryna	8,5 dag
mąka	4 łyżki
cukier	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pół szkl. mleka podgrzać, dodać drożdże, 2 łyżki cukru i 3 łyżki mąki. Dobrze wymieszać, przykryć lnianą ściereczką i odstawić na 15 min w ciepłe miejsce.
2. Dodać do pozostałych składników, dobrze wyrobić i ponownie odstawić na 30 min w ciepłe miejsce. Ciastem wyłożyć dużą natłuszczoną blaszkę. Na ciasto wyłożyć wypestkowane i odsączone owoce.
3. Składniki zagnieść, włożyć na 15 min do zamrażalnika. Zetrzeć na tarce o dużych oczkach, posypać ciasto. Piec ok. 50 min w temp. 175st.

