

Ciasto drożdżowe z truskawkami



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

KOSTKA DROŻDŻY	1 kostka
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	2 opak
olej	3/4 szklanki
jaja	5 szt
mleko	3/4 szklanki
mąka	4 szklanki
szczypta soli	szczypta
truskawki świeże	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć i wyłożyć do miski posypać cukrem dodać cukry waniliowe, olej, olejek waniliowy, roztrzepane jaja, mleko i 2 szklanki mąki przesianej przez sito. **WAŻNE ABY TEGO NIE MIESZAĆ, NIE UGNIATAĆ!!!** Przykryć ściereczką lub pergaminem, wstawić na noc do lodówki. Następnego dnia wymieszać dokładnie i dodać kolejne 2 pełne szklanki mąki przesianej przez sito oraz szczyptę soli. Drewnianą łyżką połączyć wszystko ze sobą i jeszcze raz dobrze wymieszać (ciasto nie wymaga wyrabiania). Wyłożyć na blachę o wymiarach 24x40, ułożyć truskawki kruszonką. Ciasto od razu wstawić do zimnego piekarnika i piec ok 50 min 150-170 stopni C.