

# DROŻDŻOWY PLACEK



## SYLWIACHMIEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>mąka</b>             | 50 dag     |
| <b>cukier drobny</b>    | 10 dag     |
| <b>mleko</b>            | 1 szkl     |
| <b>masło</b>            | 10 dag     |
| <b>truskawki świeże</b> | 50 dag     |
| <b>drożdże świeże</b>   | 5 dag      |
| <b>jajko</b>            | 3 szt      |
| <b>rabarbar</b>         | 3-4 łodygi |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

-Truskawki opłukać i osuszyć.  
Rabarbar, obrać i pokrajać na kawałki.  
Drożdź rozkruszyć, dodać do ciepłego mleka z łyżką maki i cukru,  
Rozmieszać i odstawić do wyrośnięcia.  
Do maki dodać rozczyn i jajka ubite z cukrem. Wyrobieć ciasto.  
Dodać rozpuszczone i przestudzone masło. Wyrabiać, aż ciasto zacznie odchodzić od dłoni.  
Odstawić do wyrośnięcia.  
Ciasto rozwałkować i przełożyć do dużej prostokątnej blachy.  
Ułożyć na nim owoce, lekko je wciskamy  
odstawiamy do wyrośnięcia.  
Pieczemy 50 min. w 190 st. Posypać cukrem pudrem.. Można ciasto przed wstawieniem do piekarnika posypać kruszonką. Łączymy po 5 dag masła i cukru oraz 10 dag maki i rozkruszyć grudki w palcach.

