Ciasto drożdżowe ze śliwkami

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3,5 szklanki
drożdże	5 dag
mleko	1 szklanka
cukier	3 dag
masło	12,5 dag
jajko	2 sztuki
śliwki	20 dag
cukier	1/2 szklanki
cynamon	1/2 łyżeczki
żółtko jajek	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski. Drożdże wymieszać z ciepłym mlekiem oraz cukrem, rozetrzeć i odstawić do wyrośnięcia. Następnie wlać je do mąki, dodać rozpuszczone masło, jajka i wyrobić ciasto. Odstawić je do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość 2/3 z niego wyłożyć w wysmarowanej tłuszczem blaszce. Na cieście ułożyć śliwki, posypać je cukrem i cynamonem. Z pozostałego ciasta uformować długi pasek i zrobić z niego kratkę na śliwkach, ciasto posmarować roztrzepanym żółtkiem i piec w temp. 180 stopni przez 45- 50 minut.