

Drożdżowe ciasto z jabłkami i owocami róży



MIENTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	600 g
cukier	100 g
jajko	1 szt
roztopione masło	250 ml
masło	80 g
drożdże	50 g

kruszonka

mąka	5 łyżek
roztopione masło	3 łyżek
cukier	2 łyżek

Dodatki:

jabłka	4 szt
konfitura	200 z owoców róży

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W ciepłym mleku rozcieramy drożdże wraz z 3 łyżkami cukru i 3 łyżkami mąki i odstawiamy do wyrośnięcia na jakieś 10 minut.

Rozczyn wlewamy do mąki, dodajemy jajko, wystudzone, roztopione masło i cukier.

Zagniatamy ciasto i odstawiamy do podwojenia objętości.

Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy i wykładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

Na wierzch układamy pokrojone w niewielkie kawałki jabłka lekko je wgniatając w ciasto.

Na jabłka wykładamy konfiturę z owoców róży.

Składniki na kruszonkę mieszamy ze sobą (w razie potrzeby dodajemy więcej mąki).

Posypujemy ciasto kruszonką i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 50 minut.

Smacznego :)