

Ciasto drożdżowe z suszonymi owocami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 szkl
drożdże	4 dag
mleko	1 szkl
jajko	2 szt
masło	10 dag
cukier	4-5 łyżek
cukier waniliowy	2 łyżeczki
suszone owoce	10-15 dag
sól	1/2 łyżeczki
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże wymieszać z 1 łyżką cukru, połączyć z ciepłym mlekiem, wsypać 1/2 szkl mąki, wymieszać, przykryć ściereczką i odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Jajka utrzeć z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym. Masło stopić, ostudzić. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, dodać utarte jajka, pozostałą mąkę, sól i wyrabiać dodając stopniowo przestudzone masło, aż pokażą się pęcherzyki. Pod koniec wsypać pokrojone suszone owoce. Ciasto wyłożyć do posmarowanej tłuszczem formy, przykryć i odłożyć do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto posmarować wodą wymieszaną z odrobiną cukru. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180-200 stopni około 40-45 minut