

Ciasto z kruszonką



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
cukier	10 dag
margaryna	10 dag
jajko	2 szt.
mleko	1 szklanka
drożdże	3 dag

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże ucieramy z łyżką cukru i łyżką ciepłego mleka. Do przesianej mąki do dołączka wlewamy drożdże i czekamy aż się "wyruszają". Margarynę rozpuszczamy ,mleko podgrzewamy . Do mąki dajemy jajka , cukier , mleko i wyrabiamy ciasto .Na końcu wlewamy ostudzoną ale ciepłą margarynę i dokładnie wygniatamy ciasto . Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia . Ciasto ciężkie rośnie wolniej a więc dłużej. Po wyrośnięciu nakładamy równomiernie na blachę, smarujemy powidłami i posypujemy kruszonką. Kruszonkę wykonujemy w ten sposób , że masło zagniatamy z cukrem i mąką i amoniakiem tak ,żeby rozkruszało się w palcach .