

Placek z borówką amerykańską



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

borówka amerykańska	750 g
mąka	500 g
cukier	1/2 szk
mleko	3/4 szk
masło	80 g
drożdże	80 g
żółtko jajek	2 szt
sól	1 szczypta
mąka do kruszonki	200 g
masło do kruszonki	1/2 kostki
cukier do kruszonki	100 g
cukier waniliowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozkruszyć w dużej misce, dodać podgrzane mleko, 1 łyżkę cukru i 2 łyżki mąki. Wymieszać i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Tłuszcz stopić i wystudzić. Do wyrośniętego rozczyntu dodać cukier, żółtka, sól, tłuszcz i wyrabiać ciasto, aż nie będzie się kleiło do rąk. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć ciasto i zostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie wyłożyć na nie borówkę, zagnieść kruszonkę i ułożyć na owocach. Piec w temperaturze 150 stopni 50 minut. Jeszcze gorące ciasto posypać cukrem pudrem.

Zamiast borówki można dać inne owoce, np. maliny, czereśnie, truskawki, rabarbar czy agrest.