

Ciasto drożdżowe z malinami



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	5 dag
jajek	5 szt
mleko	0,5 l
cukru	2 łyżki
mąka	0,5 kg
margaryna	15 dag
maliny świeże	pół kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozrobić z małą ilością mleka. Wlać je do miski i dodać 1 całe jajko oraz 4 żółtka, 2 łyżki cukru i resztę mleka. Wymieszać z mąką. Dodać roztopioną margarynę. Wyłożyć na brytfannę. Na to ułożyć maliny, które należy potem posypać cukrem.

Następnie należy zrobić kruszonkę z 3 kopiatych łyżek: mąki, cukru i margaryny. Połączyć te wszystkie składniki razem. Posypać po malinach. Piec ok 1 godz.