

drożdżowy wianek z mieszanką owoców mrożonych nie tylko na Wielkanoc...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko letnie	1 szklanka
masło stopione	1/2 kostki
jajko	4 sztuki
cukier	3/4 szklanki
aromat waniliowy	4 krople
mąka pszenna	3 szklanki
sól	- szczypta
drożdże suche	2 łyżeczki
puder cukier	- ile potrzeba
skórka pomarańczy	1 sztuka
owoce	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 składniki do ciasta wkładać do miski wg podanej kolejności na samym końcu drożdże suszone i startą skórkę z jednej sparzonej pomarańczy

mikserem spiralami wyrabiać ciasto z 7 minut

nakryć talerzem i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia ok 1 godziny

- KROK 2 ciasto przełożyć do silikonowej formy z kominkiem 26cm
- na ciasto rozłożyć mrożone mieszane owoce
- zostawić do podrośnięcia na 30 minut
- KROK 3 piec w 200C około 45 minut
- ciasto dopiero wyjąć z formy na talerz jak całkiem będzie wystudzone
- KROK 4 posypać pudrem cukrem.....SMACZNEGO!!!