

## ciasto drożdżowe z borówkami



**GACOPIERZ23**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka tortowa</b>	50 dkg
<b>żółtko jajek</b>	2 szt
<b>cukier puder</b>	10 dkg
<b>mleko</b>	1-2 szklanki
<b>masło lub margaryna</b>	15 dkg
<b>borówki</b>	1 litr
<b>drożdże</b>	5 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w niewielkiej ilości mleka dodać cukier, żółtka 2 łyżki mąki wymieszać, pozostawić do wyrośnięcia. Zaczyn wlać do przesianej mąki wyrobić ciasto. Dodać roztopioną chłodną margarynę wyrobić ciasto. Pozostawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować i wyłożyć na posmarowaną blachę. Na ciasto nałożyć borówki i posypać kruszonką wg mojego przepisu <http://www.doradcasmaku.pl/przepis/28024/kruszonka-do-ciasta.html> Piec w temp.180 C przez 30-40 minut.