# Drożdżowe z owocami

**CUKIERECZEK**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **drożdży** | 4 dag |
| **mleko** | 1 szklanka |
| **żółtko jajek** | 3 szt |
| **soli** | 1 szczypta |
| **margaryna** | 1/3 szt |
| **cukru waniliowego** | 3 łyżeczki |
| **mąki krupczatki do kruszonki** | 1/2 szklanki |
| **cukru pudru do kruszonki** | 1/2 szklanki |
| **owoce** | 40-50 dag |
| **mąka tortowa** | 3 szklanki |
| **cukier waniliowy** | 1 szt |
| **cukier puder** | 1/2 szklanki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
3 szklanki mąki tortowej
½ szklanki cukru pudru
4 dag drożdży
szklanka mleka
3 żółtka
szczypta soli
1/3 kostki margaryny
3 łyżeczki cukru waniliowego
Kruszonka:
½ szklanki mąki krupczatki
½ szklanki cukru pudru
cukier waniliowy
1/3 kostki margaryny
Owoce

Ciasto:
Do ciepłego mleka dodajemy pokruszone drożdże, łyżkę cukru pudru i łyżkę mąki, mieszamy, odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do zaczynu dodajemy żółtka, cukier puder, cukier waniliowy, sól, składniki mieszamy, gdy dokładnie się połączą, dodajemy w 2 partiach przesianą mąkę, następnie wyrabiamy ciasto. aż stanie się jednolite. Dodajemy letni roztopiony tłuszcz i wyrabiamy tak długo, aż zostanie całkowicie wchłonięty przez ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Wyrośnięte ciasto wkładamy do formy, kładziemy owoce i posypujemy kruszonką i ponownie odstawiamy w ciepłe miejsce.
Gdy placek podwoi objętość wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy.

Kruszonka:
Margarynę siekamy z mąką , cukrem pudrem cukrem waniliowym, gdy składniki się połączą, zagniatamy czubkami palców, aż powstanie kruszonka.
Temperatura pieczenia: 180oC
Czas pieczenia: około 45-50minut.