

Ciasto drożdżowe z suszonymi owocami



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szkl
drożdże	3 dag
mleko	1/3 szkl
jogurt	1/3 szkl
masło	3 dag
cukier	4 dag
cukier waniliowy	1 łyżka
jajko	2 szt
sól	1/3 łyżeczki
rodzynki	3-4 dag
śliwki suszone	5 dag
żurawina suszona	3-4 dag
kruszonka	
masło	10 dag
cukier	10 dag
mąka pszenna	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże wymieszać z cukrem, rozpuścić, dodać ciepłe mleko, 2-3 łyżki mąki zamieszać, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

- KROK 2 Do przesianej mąki, wlać wyrośnięty rozczyń, dodać jajka wymieszane z jogurtem, rozpuszczonym masłem i cukrem waniliowym, sól, dokładnie wyrobić na gładkie ciasto.
- KROK 3 Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, dodać pokrojone śliwki, rodzynki i żurawinę. Ponownie przerobić i włożyć do przygotowanej formy, odstawić do wyrośnięcia.
- KROK 4 Kruszonka Masło połączyć z mąką i cukrem. Palcami ugniatać tak aby powstała kruszonka.
- KROK 5 Wyrośnięte ciasto w formie posypać kruszonką i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 40 minut w temp 180 stopni.