

Ciasto drożdżowe ze śliwkami



UNIKAT23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
mleko	250 ml
drożdże	50 g
masło	10 dag
cukier	niepełna szklanka
żółtko jajek	5 szt
cukier waniliowy	1 szt
śliwki	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozmieszać z 1 łyżką cukru i ciepłym mlekiem. Dodać 15 dag mąki, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Gdy rozczyn podwoi swoją objętość dodać żółtka, cukier, resztę mąki, szczyptę soli, cukier waniliowy i wyrobić. Wlać roztopione masło i wyrabiać aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia. Połówki śliwek poukładać ciasno na cieście i odstawić do wyrośnięcia. Piec ok. 50 min w temp. 200 stopni.