

drożdowy placek z jabłkami



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	7 dkg
mleko	1 szkl
mąka	3,5 szkl
masło	1,2 kostki
cukier do jabłek	1 łyż
jaja	3 szt
cukier	1,4 szkl
żółtko jajek	1 szt
jabłka	1 obrane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże pokruszyć i wymieszać z letnim mlekiem i 1 łyż cukru. Gdy zaczyn wyrośnie wlać do mąki oraz jajek i masła roztopionego, przykryć i zostawić w ciepłym miejscu. Gdy podwoi swoją objętość przełożyć do wysmarowanej formy część ciasta i ułożyć jabłka pokrojone w ósemki oprószyć cukrem. Przykryć resztą ciasta, można zrobić kratkę i posmarować żółtkiem. Piec 45 min w temp. 180°C.