

Ciasto drożdżowe ze śliwkami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
drożdże	5 dag
mleko	1,5 szklanki
masło roślinne	12,5 dag
cukier waniliowy	1 łyżka
cukier	1 szklanka
olej	2 łyżki
śliwki	10-15 sztuk
jaja	4 sztuki
mąka- na kruszonkę	2 łyżki
masło roślinne- na kruszonkę	1 łyżka
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko delikatnie podgrzać, rozpuścić w nim drożdże, przykryć ściereczką i rozczyn odstawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać na stolnicę. 3 żółtka i jedno całe jajko utrzeć na puch(można zmiksować) z cukrem i cukrem waniliowym. Do mąki dodać rozczyn drożdżowy i jajka z cukrem. Zagnieść ciasto. Gdy ciasto będzie odchodzić od rąk należy dodać do niego rozpuszczone masło i wyrabiać. Blaszkę wyłożyć pergaminem, na blaszce wyłożyć ciasto, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Śliwki podzielić na pół i wyjąć z nich pestki. Gdy ciasto wyrośnie ułożyć na nim śliwki. Z cukru pudru, mąki i masła przygotować kruszonkę. Posypać nią ciasto. Ciasto piec przez około 55- 60 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.