Ciasto drożdżowe ze śliwkami i kruszonką

IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
mąka	0,5 kg
cukier	1 szklanka
mleko	1,5 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
śliwki	0,5 kg
drożdże	50 g
margaryna	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki myjemy a następnie kroimy na pół i wyciągamy pestkę. Drożdże, odrobinę cukru, łyżkę mąki i mleko wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Gdy podwoi swoją objętość wymieszać z pozostałymi składnikami, na koniec wlewamy roztopioną margarynę. Gotowe ciasto to takie, które odchodzi od rąk. Do wyłożonej papierem blaszki wykładamy ciasto i czekamy, aż lekko wyrośnie, wtedy układamy śliwki, wciskając skórką w ciasto. Dzięki temu skórka śliwki nie będzie kwaśna. Posypujemy cukrem waniliowym. Przygotowujemy kruszonkę 5 łyżeczek mąki, 5 łyżeczek cukru oraz 3 łyżeczki margaryny zagniatamy ze sobą. Powstałą kruszonką posypujemy ciasto. Ciasto pieczemy ok 45-50 min w temp. 180\'C.