Ekspresowa drożdżówka z jagodami i czereśniami



JOANNA KRYLA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Na ciasto

mąka pszenna	3 szklanki
mleko	1 szklanka
cukier	0.6 szklanki
jaja	3 sztuki
olej	6 łyżek
drożdże	30 gramów

Na kruszonkę

mąka pszenna	8 łyżek
cukier	4 łyżki
masło 82%	3 łyżki

Ponad to

jagody	1 szklanka
czereśnie	1 szklanka
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
Mleko podgrzać i wymieszać z drożdżami i 1/2 szklanki mąki.
Jajka roztrzepać z cukrem, dodać drożdże z mąką i mlekiem, olej i resztę mąki. Dokładnie wymieszać wszystko łyżką. Przykryć ściereczką i odstawić na chwilę do wyrośnięcia.
W tym czasie owoce umyć, czereśnie wypestkować i podzielić na połówki.
Kruszkonka:
Z mąki, masła i cukru zagnieść kruszonkę.
Pieczenie:
Ciasto wylać na wysmarowaną masłem blaszkę, wyłożyć równomiernie owoce i pokryć kruszonką.
Piec w nagrzanym do 180 st. C piekarniku przez 40 min.
Podawać posypane cukrem pudrem.
Smacznego!