

Ciasto drożdżowe z wiśniami



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

drożdże świeże	2.5 dag
śmietana 18 proc	2 łyżki
cukier waniliowy	1 sztuka
cukier puder	1 szklanka
mąka tortowa	2.5 szklanki
masło lub margaryna	20 dag
jajko	2 sztuki

Dodatkowo:

wiśnie bez pestek	1.5 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cukier waniliowy	1 sztuka
masło	0.5 łyżeczki
mąka pszenna	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie ciasta drożdżowego:

KROK 1 Drożdże rozcieramy z cukrem waniliowym i śmietaną.

- KROK 2 Do mąki wsypujemy cukier puder, dodajemy masło lub margarynę i rozcieramy opuszkami palców aż powstaną małe grudki. Dodajemy roztarte drożdże, jajka i zagniatamy ciasto. Jeżeli ciasto jest zbyt luźne dosypujemy jeszcze trochę mąki.
- KROK 3 Ciasto wałkujemy na stolnicy lekko posypanej mąką pszenną i przekładamy do blaszki posmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą o wymiarach około 21 cm x 25 cm. Ciasto nakłuwamy widelcem i posypujemy łyżką bułki tartej. Wydrylowane i dokładnie odsączone z soku wiśnie mieszamy z cukrem waniliowym i równomiernie wykładamy na ciasto.
- KROK 4 Ciasto pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 50 minut do zrumienienia. Upieczone studzimy.
- KROK 5 Ciasto kroimy i podajemy. Smacznego życzę.