

Ciasto drożdżowe ze śliwkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
mleko	2/3 szklanki
drożdże	5 dag
jaja	3 szt
masło	20 dag
cukier puder	1 szklanka
śliwki	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać łyżeczkę cukru, szklankę mąki, zamieszać i pozostawić w ciepłym miejscu na kilkanaście minut. Następnie dodać 1,5 szklanki mąki, jajka, 10 dag roztopionego masła, pół szklanki cukru pudru i wszystko dokładnie wyrobić. Zostawić do wyrośnięcia. Z 0,5 szklanki mąki, 0,5 szklanki cukru pudru i reszty masła zagnieść kruszonkę. Gotowe ciasto wyłożyć do brytfanny, ułożyć na wierzch wypestkowane śliwki, posypać kruszonką. Włożyć do nagrzanego piekarnika na 170 stopni i piec około 50 minut.