

Drożdżowe ze śliwkami i kruszonką



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
cukier	1 szklanka
mleko	1 szklanka
drożdże	5 dag
cukier waniliowy	1 opakowanie
masło	1/2 kostki
jaja	3 sztuki
masło	2 łyżki
cukier puder	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
śliwki	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko delikatnie podgrzewamy, przelewamy do wysokiego naczynia, dodajemy do niego rozkruszone drożdże, cukier waniliowy i łyżkę cukru, dokładnie mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, żeby wyrosły. Mąkę przesiewamy do miski. Jedno całe jajko i 2 żółtka ucieramy z cukrem. Masło rozpuszczamy. Do mąki dodajemy roztwór drożdżowy, puch jajeczno- cukrowy. Wyrabiamy ciasto w miarę potrzeby podsypując mąką. Gdy zacznie odchodzić od rąk dodajemy rozpuszczone masło i wyrabiamy podsypując mąką. Gdy ciasto będzie miało jednolitą konsystencję wyjmujemy je z miski, podsypujemy mąką, wkładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do momentu, gdy wyrośnie.

W międzyczasie robimy kruszonkę- do miseczki przekładamy 2 łyżki masła, 2 łyżki cukru pudru i 2 łyżki mąki, wyrabiamy kruszonkę, jeśli będzie zbyt rzadka dodajemy więcej mąki i cukru pudru. Śliwki pozbawiamy pestek i roimy je na pół. Wyrośnięte ciasto zagniatamy ponownie, przekładamy je do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia, na cieście układamy połówki śliwek skórką do dołu, posypujemy je kruszonką.

Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce do momentu, gdy delikatnie wyrośnie. Następnie wstawiamy je do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy przez około 50- 60 minut.