Drożdżówka z kruszonką

BANDITKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże świeże	10 dag
mleko ciepłe	1 szklanka
margaryna palma	1 kostka
cukier puder	1 szklanka
cukier waniliowy	1 opakowanie
mąka tortowa	4-4,5 szklanka
cukier drobny	1-2 łyżki
jajko	4 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.Drożdże rozkruszyć do miski metalowej, posypać 1-2 łyżkami cukru zwykłego, zalać szklanką ciepłego mleka (nie gorącego).Przykryć ściereczką miskę i odstawić na 20-30 minut aby drożdże wyrosły.
2.Następnie dodać jajka, przesiać mąkę, cukier waniliowy, cukier puder, mieszać aż ciasto będzie gładkie i będzie odchodziło od palców.
Rodzynki namoczyć w gorącej wodzie, potem obtaczać w mące i dodać do ciasta.
Odstawić ciasto do wyrośnięcia na około 1 godzinę (może być krócej), przykryć ściereczką.
Wyłożyć ciasto do blachy wysłanej papierem.
3.Kruszonkę zrobić z ½ margaryny, ½ szklanki cukru pudru i 2/3 szklanki mąki krupczatki.
Zagniatać palcami.
4.Posypać ciasto kruszoną i piec w temp.180 stopni od 40 min do 60 minut. Jak boki zaczną odchodzić od formy wyjąć, podawać ciepłą z mlekiem lub na zimno do kawy.