Ciasto drożdżowe ze skórką pomarańczową

BANDITKA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże świeże	8 dag
mąka tortowa	3 szklanki
margaryna	1/3 kostki
cukier puder	1/3 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
jajko	3 sztuki
mleko ciepłe	1 szklanka

Kruszonka:

margaryna	1/2 kostki
cukier puder	1/2 szklanki
mąka krupczatka	2/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże rozkruszyć do miski, posypać 1-2 łyżkami cukru zwykłego, zalać szklanką ciepłego mleka (nie gorącego). Przykryć ściereczką miskę i odstawić na około 20-30 minut, aby drożdże wyrosły.
2. Następnie przesiać mąkę, dodać jajka, cukier waniliowy, cukier puder, margarynę i mieszać aż ciasto będzie gładkie i będzie odchodziło od palców.
3. Odstawić ciasto do wyrośnięcia na około 45 minut, przykryć ściereczką.
4. Skórkę pomarańczową (najlepsza domowej roboty) podsmażyć na patelni. Wystudzić i dodać do ciasta.
5. Wyłożyć ciasto do blachy wyłożonej papierem do pieczenia.
6. Z podanych składników zagnieść kruszonkę.
7. Posypać ciasto kruszoną i piec w temperaturze 180 stopni od 40 minut do 60 minut. Jak boki zaczną odchodzić od formy wyjąć, podawać ciepłą z mlekiem lub na zimno do kawy.