





Ciasto drożdżowe z kruszonką

 smakujmy

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

mąka - 50 dag

drożdże - 50 g

jajka - 2 szt.

mleko - 1/2 szklanka

cukier - 1/2 szklanka

masło - 1/2 kostka

kruszonka: -

masło - 35 g

cukier - 1/4 szklanka

mąka - 3-4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozkruszyć drożdże i zalać ciepłym mlekiem. Odstawić na chwilę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do dużej miski przesiać mąkę, na środku zrobić wgłębienie i wlać wyrośnięty rozczyń. Dodać jajka, cukry, zapach i rozpuszczoną ale przestudzoną margarynę. Ciasto dokładnie wyrobić i wyłożyć do natłuszczonej podłużnej formy. Odstawić do wyrośnięcia.

W tym czasie zrobić kruszonkę: rozpuszczoną margarynę wymieszać z mąką i cukrem, tak aby powstały grudki.

Wyrośnięte ciasto posypać kruszonką i piec w temp. 180 st. przez ok. 50 min.