Ciasto bez wyrabiania

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

20 porcji

Składniki:

- drożdże świeże - 100 g
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajka - 4 szt.
- mleko letnie - 3/4 szklanka
- mąka pszenna - 4,5 szklanka
- sól - 1 szczypta
- kruszonka - masło - 100 g
- mąka pszenna - 150 g
- cukier - 1/2 szklanka

Dodatkowe info:

Rada;
Pamiętajmy ciasta nie wyrabiamy,
Zachowujemy podaną kolejność,
Składniki dodajemy warstwami równomiernie,
Jajka ubijamy mikserem lub jak kto woli roztrzepać widelcem,
Blaszka wielkości 24/30 cm,

Czas przygotowania 30 minut + czas wyrastania + czas pieczenia

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na dno większej miski rozkruszamy drobno drożdże, następnie na drożdże rozsypujemy cukier z cukrem waniliowym , na cukier roztrzepane jajka, na jajka rozlewamy olej , następnie letnie mleko i na koniec przesiewamy mąkę oraz większą szczyptę soli.
Miskę okrywamy ściereczką i odkładamy w ciepłe miejsce na ok. 3 godziny.

W między czasie przygotowujemy kruszonkę.
Składniki na kruszonkę dokładnie mieszamy, wyrabiając dłońmi tak by składniki się połączyły.

Ciasto krótko mieszamy , następnie przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
Ciasto rozkładamy równomiernie, na wierzch ciasta układamy oczyszczone pokrojone truskawki lekko je wciskając w ciasto.
Na owoce rozkruszamy palcami kruszonkę.
Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 40 - 45 minut. (w zależności od pieca).

Po upieczeniu i wystudzeniu ciasto posypujemy cukrem pudrem.