




## Ciasto drożdżowe z malinami i wiśniami

 Na widelcu

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 65 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

maliny - 1 garść  
wiśnie - 1 garść  
drożdże (świeże) - 50 g  
cukier - 1/2 szklanka

rodzynki, żurawina, pestki dyni - 1 garść  
mleko - 1/2 szklanka  
mąka - 2 szklanka  
masło - 50 g

### Dodatkowe info:

Uwaga: przygotowywałam przepis na brytfance do lasagne. By osiągnąć standardowe, niedzielne wielkości, trzeba podwoić składniki.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski rozkruszamy drożdże, posypujemy je cukrem, zalewamy mlekiem, posypujemy mąką. Nie mieszamy! Przykrywamy ściereczką, odkładamy na 3 h.

**KROK 2:** Dodajemy bakalie, mieszamy.

**KROK 3:** Smarujemy tłuszczem brytfankę. Nakładamy połowę porcji ciasta, dekorujemy je połową porcji owoców (wydrążonych wiśni, oczywiście). Całość przykrywamy resztą ciasta i ponownie układamy owoce.

**KROK 4:** Zagniatamy składniki kruszony (mąka - 100 g, masło - 50 g., mleko - 50g.). Posypujemy nią ciasto. Pieczemy ok. 30 minut w 180 st.