Ciasto drożdżowe ze śliwkami

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

12 porcji

Składniki:

- mąka - 300 g
- cukier - 50 g
- cukier - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- żółtka - 3 szt.
- mleko - 125 ml
- drożdże - 25 g
- masło - 50 g
- dodatkowo śliwki - 400 g
- kruszonka - mąka - 180 g
- cukier - 100 g
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- masło miękkie - 125 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: W podgrzanym mleku rozetrzeć drożdże,dodać 4 łyżki mąki, 1 łyżkę cukru oraz szczyptę soli. Rozczyn zostawić do wyrośnięcia.
Żółtka utrzeć z 50 g cukru
Do rozczynu dodać pozostałą mąkę, utarte żółtka i rozpuszczone masło.
Ciasto wyrabiać do momentu, aż zacznie odchodzić od ręki.
Następnie ciasto rozwałkować na podsypanej mąką stolnicy, przełożyć do średniej wielkości blaszki wyłożonej papierem do pieczenia.
Na cieście rozłóż połówki śliwek rozciętą stroną do góry. Śliwki posyp kruszonką. Ciasto przykryj ściereczką i odstaw na 15 minut w ciepłe miejsce.
Włóż do na nagrzanego piekarnik do 180 stopni i piec 40 minut.

Po upieczeniu i wystudzeniu posyp cukrem pudrem.

Kruszonka:

Mąkę rozmieszać z cukrem, cukrem waniliowym i miękkim masłem. Dobrze połączyć między palcami na kruszonkę.