

Ciasto drożdżowe z jabłkami i śliwkami

Oto przepis na najprostsze ciasto drożdżowe. Wystarczy zgromadzić niezbędne składniki, dodać sezonowe owoce i zastosować jeden trik. A polega on na układaniu składników warstwami, starannie zachowując ich kolejność. Czary mary i po dwóch godzinach pięknie wyrośnięte ciasto już czeka, aby potraktować je temperaturą. Uwiercie na słowo - ciasto drożdżowe z jabłkami i śliwkami jest bardzo proste. I jeśli kiedykolwiek mieliście problem z drożdżami, ten przepis raz na zawsze go rozwiąże.



Składniki

50 g
szczypta
15 sztuk
2 sztuki
100 g
2 sztuk
357 ml
357 ml
300 g
1 sztuk

Przygotowanie



Krok I

Zachowując kolejność: - Na dno miski kruszymy drożdże. - Dodajemy cukier. - Wlewamy roztrzepane jajka. - Dolewamy mleko. - Dolewamy olej. - Całość zasypujemy mąką. - Dodajemy szczyptę soli oraz ziarna wanilii. Przykrywamy całość ściereczką i odstawiamy na 2-3 godziny w ciepłe miejsce.



Krok II

Po tym czasie mieszamy wyrośnięte ciasto. Przygotowujemy foremki i przekładamy do nich ciasto. Dodajemy śliwki bez pestek i pokrojone jabłka.



Krok III

Przygotowujemy kruszonkę - palcami w misce rozcieramy cukier, mąkę i olej. Na wierzch ciasta, na owoce nakładamy kruszonkę. Piekarnik rozgrzewamy do 180°C. Ciasto pieczemy 60 minut - do suchego patyczka.