



Jakoś nie mam ręki do ciast drożdżowych, bułek ani chlebków.. Zawsze coś mi nie wyjdzie.. ale, że przepis dostałam od kuzynki i ona stwierdziła "to wyjdzie każdemu, spróbuj!!!". Więc postanowiłam zrobić.. i rzeczywiście miała rację!!! Drożdżówka się udała, wyszła mega puszysta i na pewno będę ją często robić :)

Ciasto drożdżowe z lodówki

składniki:

50 dag drożdzy

200 gr cukru

cukier waniliowy

3 jaja

200 ml oleju

250 ml mleka

1/2 kg maki

szczypta soli

Kruszonka:

3/4 szkl. krupczatki

3/4 szkl. cukru

100 gr masła

Wieczorem!!

Drożdże pokruszyłam w dużej misce, na to sypnęłam cukier, cukier waniliowy, wbiłam jajka, wylałam olej i mleko. Dokładnie przykryłam, nie mieszałam, nie ruszałam tylko włożyłam na noc do lodówki.

Drugiego dnia mikserem wymieszałam całość powoli wsypującą mąkę i sól.

Wyłożyłam na blaszce i pozostawiłam do wyrośnięcia ok. 30 minut. Po tym czasie ułożyłam owoce (na zdjęciu maliny i śliwki).

Zrobiłam kruszonkę. Najpierw wymieszałam mąkę z krupczatką, wkrajałam masło i "szczypałam". Wyszedł mokry piasek, którym posypałam po wierzchu.

Wstawiłam do ciepłego piekarnika i piekałam w 170 st. C przez równe 45 minut.

Smacznego!!!

P.S. Blaszki niczym nie smarowałam, a jedynie wyłożyłam papierem do pieczenia.







