



# CIASTO DROŻDŻOWE Z KRUSZONKĄ



- mąka 1 kg
- cukier 3 szklanki
- mleko 1 szklanka
- masło 250 g
- żółtka 6 szt
- drożdże 10 dag
- śliwki suszone, żurawina suszona
- kruszonka: mąka, cukier, masło

Mleko lekko podgrzewamy, dodajemy troszkę cukru i rozpuszczamy drożdże. Zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Żółtka ubijamy z resztą cukru. Dodajemy do wyrośniętego zaczynu. Następnie dodajemy roztopione masło oraz mąkę. Wyrabiamy ręcznie ciasto i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia. Do ciasta dodajemy suszone śliwki lub żurawinę, wkładamy w foremkę wysmarowaną masłem, na wierzchu posypujemy kruszonką, pieczemy do uzyskania złotego koloru.