

• CIASTO DROŻDŻOWE Z KRUSZONKĄ •

Składniki na ciasto:

- 30 g drożdży (najlepiej Babuni)
- 2 szklanki przesianej mąki
- 0,5 szklanki cukru
- 2 żółtka
- 40 g roztopionego masła
- 0,5 szklanki letniego mleka
- olejek cytrynowy
- mleko do posmarowania ciasta
- 2-3 brzoskwinie

Składniki na kruszonkę:

- 30 g masła
- 4 łyżki mąki
- 4 łyżki cukru

Przygotowanie:

1. Zrób zaczyn: połącz 30 g drożdży, łyżkę podgrzanego mleka i łyżeczkę cukru, następnie pozostaw do wyrośnięcia.
2. Wylóż do naczynia wszystkie składniki i wyrabiaj ciasto tak długo aż będzie odchodziło od ręki.
3. Wyrobione ciasto pozostaw do wyrośnięcia, aż podwoi objętość.
4. Brzoskwinie obierz ze skórek i pokrój na kilka części.
5. Ciasto przetłóż do formy, posmaruj mlekiem, ułóż brzoskwinie i posyp kruszonką.
6. Piecz ok. 20 min. w temperaturze 170° Celsjusza.

Smacznego!