

# • DROŹDZOWE SERCE Z KRUSZONKĄ •

## *Składniki na ciasto:*

- 300 g przesianej mąki
- 150 ml ciepłego mleka
- 3 jajka
- 25 g świeżych drożdży
- 80 g cukru
- 40 g roztopionego masła
- szczypta soli
- 50 g rodzynek
- 3 nektarynki

## *Składniki na kruszonkę:*

- 40g zimnego masła
- 30 g cukru pudru
- 70g mąki

## *Przygotowanie:*

1. Drożdże rozpuść w ciepłym mleku.
2. Do miski wsyp przesianą mąkę, wlej drożdże z mlekiem. Następnie dodaj cukier, szczyptę soli, żółtka oraz białka (wcześniej ubite na sztywną pianę). Wszystko dokładnie wymieszaj i wyrabiaj ciasto. Pod koniec dodaj rozpuszczone masło i rodzynki, i znów wyrabiaj ciasto, aż do momentu, gdy „odchodzi ono od ręki”.
2. Ciasto pozostaw do wyrośnięcia (poczekaj, aż podwoi swoją objętość).
3. Następnie wyłóż go na blachę wyścieloną papierem do pieczenia i uformuj kształt serca o grubości około 3 cm.
4. Na ciasto wyłóż pokrojone nektarynki i zacznij przygotowywać kruszonkę.
5. Drobną pokrojone masło rozetrzyj z cukrem i mąką, aż otrzymasz drobne okruszki ciasta, następnie zwilżoną dłonią połącz, aż powstanie gładkie ciasto i wtedy rozdrabniaj w dłoniach, sypiąc na wierzch ciasta.
6. Ciasto wstaw do piekarnika: grzanie „górną-dół”.
7. Piecz około 35 min w temperaturze 160 stopni. Smacznego :)