

• PLACEK DROŻDŻOWY Z JAGODAMI I KRUSZONKĄ •

Składniki (na dużą blachę):

- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 50 g Drożdży Babuni do słodkich wypieków
- 1 szklanki mleka 2% lub 3,2 %
- 1 szklanki cukru
- 3 jaja
- 125 g masła
- sól
- 1 szklanka jagód

Składniki (na dużą blachę):

- 50 g mąki pszennej
- 50 g cukru pudru lub drobnego kryształu
- 50 g masła

Przygotowanie:

1. Mleko lekko podgrzej. Do 1/4 szklanki mleka wykrusz Drożdże Babuni, dodaj łyżeczkę cukru i dokładnie wymieszaj. Oprósz łyżeczką mąki i odstaw zaczyn do wyrośnięcia.
2. Masło rozpuść w rondelku na małym ogniu, po czym odstaw do ostygnięcia.
3. Jajka o temperaturze pokojowej ubij z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę.
4. Wyrośnięty zaczyn połącz z pozostałym mlekiem i masą jajeczną. Dodawaj przesianą mąkę i zagniataj ciasto.
5. Ciasto powinno być pulchne i miękkie, dość rzadkie. Pod koniec wyrabiania dodaj rozpuszczone masło i szczyptę soli – wyrabiaj jeszcze chwilę.
6. Ciasto przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Czas na kruszonkę:

1. Zimne masło, połącz z mąką i cukrem, a następnie rozetrzyj w palcach, aż powstaną drobne grudki.
2. Pamiętaj, aby kruszonkę do czasu wyrośnięcia ciasta przechowywać w lodówce.
3. Wyrośnięte ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia blachy. Na wierzchu ciasta ułóż jagody i posyp kruszonką.
4. Placek wstaw do zimnego piekarnika. Ustaw temperaturę na 200 stopni C i piecz przez 30 minut