Placek drożdżowy ze śliwkami lub jabłkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4453 razy.

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

15 dag (8 łyżek) cukru,

15 dag margaryny,

5 dag drożdży,

4 żółtka,

szklanka mleka,

1 kg śliwek (najlepiej węgierek) lub jabłek,

cukier puder do posypania ciasta,

tłuszcz do formy

Z drożdży, łyżeczki cukru, łyżeczki mąki i 1/2 szklanki ciepłego mleka sporządzić rozczyn. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem. Margarynę stopić. Do przesianej mąki dodać wyrośnięty rozczyn, utarte żółtka, letnie mleko i wyrobić ciasto. Po jakimś czasie wlać roztopiony tłuszcz i dalej wyrabiać, aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Pozostawić do wyrośnięcia, gdy wyrośnie wyłożyć na stolnicę, rozwałkować i uformować placek w kształcie blachy. Ciasto umieścić w formie wysmarowanej tłuszczem. Owoce umyć. Jabłka obrać, pozbawić gniazd nasiennych pokroić na kawałki i ułożyć na powierzchni ciasta. Śliwki przeciąć, pozbawić pestek i ułożyć na powierzchni ciasta (skórką do ciasta). Ciasto nakryć i pozostawić do powtórnego wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto piec 50-60 min w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

co to znaczy średnio rozgrzany piekarnik!!!!

Nadesłał(a):Ania <anna.slusarczyk25@gmail.com> 2006-09-07 13:09:54