ANIA STARMACH

Drożdżowe ze śliwkami

Co kupić?

	Ciasto
1kg	śliwek
600g	mąki
150g	cukru
80g	rozpuszczonego masła
35g	drożdży
150ml	mleka
2	jajka
	Kruszonka
200g	mąki
120g	masła
100g	cukru

Jak przygotować?

1. Połowę mleka (75 ml) podgrzej i rozpuść w nim drożdże. Dodaj 1 łyżkę cukru i 2 łyżki mąki. Wymieszaj, zaczyn przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 20 minut.
2. Po tym czasie zaczyn przełóż do dużej miski. Stopniowo dodawaj mąkę, roztrzepane jajka, rozpuszczone masło, mleko i cukier.
3. Ciasto wyrabiaj około 10 minut, aż będzie elastyczne i będzie „odklejało” się od dłoni. Ja często używam robota kuchennego, jeśli też lubisz takie ułatwienie, pamiętaj, aby nie używać zbyt wysokich obrotów.
4. Wyrobione ciasto odłóż do wyrośnięcia na godzinę.
5. Śliwki przepołów i pozbądź się pestek.

6. Składniki kruszonki wymieszaj, powinieneś uzyskać konsystencję mokrego piasku. Schładzaj w zamrażarce.
7. Ciasto przełóż do prostokątnej formy (np. 30×40 cm).
8. Na cieście ułóż owoce, skórkami do dołu, posyp obficie kruszonką.
9. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 170 stopni na 50–60 minut. Sprawdź, czy ciasto jest gotowe, wbijając w nie patyczek lub nóż.