

Ciasto drożdżowe z morelami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 40 dag
- mleko - 1/2 szkl.
- drożdże - 3 dag
- jajka - 2 szt.
- cukier - 2 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- masło - 5 dag
- morele - 1 kg

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże wymieszać z cukrem, łyżeczką mąki i letnim mlekiem, odstawić w ciepłe miejsce na 5 min

2.



Masło stopić, ostudzić

3.



Białka ubić na sztywną pianę razem ze szczyptą solą

4.



Mąkę przesiać, dodać żółtka wraz z rozczynem, dokładnie wymieszać, wlać masło, wyrobić ciasto, dodać pianę, wymieszać, ciasto odstawić na 20 min

5.

Morele opłukać, podzielić na pół, oczyścić z pestek. Ciasto wyłożyć na blachę, na wierzchu ułożyć owoce, piec ok 30-40 min w temp 180