

Placek drożdżowy

Przepis dodany przez użytkownika russet

z jagodami x)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 15 dag
- mleko - 1 szkl.
- drożdże - 4 dag
- cukier - 20 dag
- mąka - 50 dag
- jajko - 1 szt.
- skórka otarta z cytryny - z 1 szt.
- jagody - 25 dag
- płatki migdałowe - 10 dag

Etapy przyrządzania:

1. Stopić 1/3 masła. Drożdże rozmieszać z letnim mlekiem. Kiedy zapracują, połączyć z 5 łyżkami cukru, mąki, skórką cytrynową, jajkiem i płynnym masłem. Wyrobić ciasto. Odstawić na 20min do wyrośnięcia.
W tym czasie przebrać jagody, resztę masła pokroić w kosteczkę. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na natłuszczonej blasze, odstawić na kolejne 15min.
W wyrośniętym cieście porobić małe zagłębienia, w nich umieścić mosteczki masła. Posypać połową jagód, płatkami migdałowymi i resztą cukru. Piec najpierw 10min w temp 200°C. Wyjąć posypać resztą jagód i piec jeszcze 10min. Lekko ostudzić, pokroić.