

## DROŹDŹÓWKA z owocami

**Dla wszystkich naszych zwolenników- przepyszne ciasto drożdżowe**

### Składniki:

500 g mąki

50 g drożdży

½ kostki margaryny

½ litra mleka

3 jaja

Cukier – ilość uzależniona od tego jak bardzo słodkie chcemy mieć ciasto

### Kruszonka:

¼ kostki margaryny

¼ szkl. cukru

Ok. szkl. mąki

Owoce sezonowe np. truskawka można dodać rabarbar.

Przygotować zaczyn ( drożdże + trochę mleka i cukru). Odstawić na chwilę do wyrośnięcia.

W misce połączyć mąkę, cukier, jaja + zaczyn. Ciasto musi mieć dość luźną konsystencję. Wszystko wymieszać i odstawić na trochę do wyrośnięcia. Przełożyć ciasto na blachę i na wierzch wyłożyć owoce. Całość posypać kruszonką.



Piec w piekarniki 180 stopni aż do uzyskania złotego koloru ciasta.



SMACZNEGO