

# Ciasto drożdżowe z truskawkami - bez wyrabiania, zawsze wychodzi!



Autor: **Justitako**

Przepisów: **205** Ocena: **3785**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 4,5 szkl mąki,
- szklanka cukru,
- 4 rozkłócone jaja,
- szklanka oleju,
- 3/4 szkl letniego mleka,
- 10 dkg drożdży,
- szczypta soli,
- truskawki

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki kładziemy warstwami. Najpierw rozkruszone drożdże, na to wysypujemy cukier, jaja, olej, mleko, przesianą mąkę i sól. Produkty muszą być ułożone równomiernie. Misę przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 3 h. Po tym czasie składniki mieszamy ze sobą. Blachę ( 26x30) wykładamy papierem, smarujemy masłem i posypujemy mąką. Ciasto wykładamy do blachy, układamy owoce, pieczemy 50 min.

## Twoje notatki do przepisu: