



Placek drożdżowy z porzeczkami bez cukru

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Krok 1

Drożdże wykrusz do miski i zalej mlekiem o temperaturze pokojowej. Dodaj łyżkę erytrolu, łyżkę mąki i wymieszaj. Odstaw rozczyń na 10 - 15 minut, aby drożdże podrosły.

Krok 2

Do osobnej miski wbij całe jajka, dodaj resztę erytrolu i zmiksuj na najwyższych obrotach miksera przez kilka minut - do momentu, aż jajka podwoją swoją objętość, zrobią się bardziej gęste i zmienią kolor na jasno żółty. Do ubitych jajek wsyp połowę mąki, dodaj rozczyń drożdżowy i wymieszaj składniki za pomocą łopatki. Wyrabiaj ciasto przez 5 minut.

Krok 3

Gdy ciasto będzie jednorodne, dodaj do niego rozpuszczone i wystudzone masło. Zagnieć do połączenia składników. Przełóż ciasto do miski, przykryj folią spożywczą i odstaw na 45 minut w ciepłe miejsce (w lecie wystarczy zostawić je na blacie kuchennym).

Krok 4

Wyrośnięte ciasto lekko ugnieć ręką i podsyp resztą mąki - dzięki temu będzie łatwo odchodzić od dłoni. Formę do pieczenia o wymiarach około 20 x 30 cm (lub tortownicę o średnicy 24 cm) posmaruj cienko masłem. Przełóż ciasto, dodaj owoce delikatnie zagłębiając je w cieście. Przykryj folią spożywczą i odstaw na 15 minut do podrośnięcia.

Krok 5

Podrośnięte ciasto wstaw do piekarnika rozgrzanego do 170°C i piecz przez około 35 - 40 minut na środkowej półce. Przed wyjęciem z piekarnika nakłuj ciasto wykałaczką - gdy wyjdzie sucha, ciasto jest gotowe. Smacznego!

Wskazówki

Żeby ciasto dłużej zachowało świeżość, po ostudzeniu należy owinąć je szczelnie folią aluminiową. Przez co najmniej 3 dni będzie smakowało, jak wyjęte prosto z piekarnika.

Składniki:

3 duże jajka

250 ml mleka Mazurski Smak 3,2%

80 g masła Mazurski Smak

850 g mąki pszennej tortowej

40 g drożdży

300 g świeżych porzeczek

125 g erytrolu lub ksylitolu

łyżeczka masła do posmarowania formy
