





przepisy.pl

AGRESTOWNIK DOSKONAŁY



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160 °C 

Składniki:

- agrest - 0.5 kilogramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- mąka tortowa - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cynamon - 1 opakowanie
- kakao rozpuszczalne - 1 dekagram
- glukoza/cukier puder - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Obrany i umyty agrest zanurzyć na kilka minut we wrzątku, po czym ostudzić i odsączyć na sicie.
2. Wyłożyć agrest płaską warstwą na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce "mazurkowej".
3. Ubić jaja z cukrem i cukrem waniliowym do białości, po czym dodawać kolejno jogurt, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszać.
4. Jeśli jaja, które użyliśmy są małe, mąki należy użyć troszkę mniej, jeśli duże, to więcej.
5. Na końcu dodać stopione dwie łyżki Kasi i wymieszać jeszcze raz delikatnie.
6. Wylać ciasto na agrest i upiec w temperaturze około 160 stopni, aż ładnie się zarumieni, a patyczek poddany próbie będzie suchy.
7. Po wyjęciu i przestudzeniu przewrócić, delikatnie zdjęć papier.
8. Oprószyć cynamonem, kakao rozpuszczalnym i glukozą lub cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl