





przepisy.pl

Ciastka z owocami

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka - 30 dekagramów
- mleko - 5 łyżek
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 0.5 opakowań
- krem krówka - 25 dekagramów
- żelatyna - 2 łyżki
- sok z cytryny - 1 sztuka
- twaróg - 1 kilogram
- galaretka - 1 opakowanie
- owoce - 2 kilogramy

Sposób przygotowania:

1. Kasię, 1 szklankę cukru, jajka, mąkę, mleko i proszek do pieczenia wyrób.
2. Piecz 20 minut w temperaturze 200 stopni.
3. Twaróg utrzyj z resztą cukru i sokiem z cytryny.
4. Dodaj rozpuszczoną żelatynę i bitą śmietanę.
5. Posmaruj ciasto i wstaw je na 4 godziny do lodówki.
6. Ozdób owocami, polej gęstniejącą galaretką.

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