





# Ciasto agrestowe

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 35 minut  200 °C 

## Składniki:

- agrest zielony - 15 dekagramów
- agrest czerwony - 15 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cukier - 10 dekagramów
- cynamon - 2 łyżeczki
- cukier puder - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Agrest wymieszać z 2,5 dkg cukru.
2. Okrągłą formę do tarty wysmarować Kasią.
3. Wyłożyć na nią wymieszany z cukrem agrest.
4. Pozostały cukier, mąkę, Kasię i cynamon wymieszać, zagnieść, a następnie palcami zrobić kruszonkę, którą posypujemy agrest.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)