





# Ciasto bretońskie

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

## Składniki:

- śliwki suszone - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 8 dekagramów
- rodzynki - 125 gramów
- mąka - 250 gramów
- kakao - 1 łyżka
- mleko - 400 mililitrów
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 2 łyżki
- cukier puder do dekoracji - 1 unit
- sól - 1 szczypta

## Sposób przygotowania:

1. Śliwki i rodzynki moczyć przez 30 minut w letniej wodzie.
2. Wyjąć, osączyć, osuszyć.
3. Śliwki wypestkować, można je również pokroić na mniejsze kawałki (według uznania).
4. Jajka ubić na jednolitą masę, dodawać stopniowo przesianą mąkę, kakao, sól, cukier.
5. Ciągłe miksując, dolewać mleko i roztopioną chłodną Kasię.
6. Gdy masa będzie jednolita, dodać śliwki i rodzynki, wymieszać.
7. Przebrać do natłuszczonej formy i piec około godziny w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C.
8. Gdy wierzch ciasta zbrązowieje, wyjąć z piekarnika. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

---

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)