





Ciasto herbaciane

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mango pokrój na pół, wyjmij pestkę, usuń skórkę i zmiksuj.
2. Herbatę zaparz w 1/2 szklanki wrzątku i wrzuć do niej rodzynki.
3. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i sodą.
4. Jajka ubij z cukrem na puch, a następnie wymieszaj z miękką Kasią.
5. Do masy jajecznej dodaj mąkę z dodatkami i zmiksowane owoce.
6. Wymieszaj.
7. Na koniec wlej przez sitko herbatę i dodaj oprószoną łyżką mąki rodzynki.
8. Wszystko wymieszaj delikatnie łyżką.
9. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia formy 15x29 cm i piecz około 60 minut w 180 st. C.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mango - 1 sztuka
- herbata lipton - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 2.5 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda - 1 łyżeczka
- cukier - 1 szklanka
- rodzynki
- sok z 2 cytryn