








przepisy.pl

Ciasto jugosłowiańskie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  użytkownik nie podał temperatury °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.75 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- dżem o kwaskowatym smaku - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i żółtkami.
2. Proszek wymieszać z mąką i dodać do masy.
3. Wymieszać i wyłożyć na blachę posmarowaną Kasią i posypaną bułką tartą.
4. Posmarować dżemem.
5. Z białek i cukru ubić pianę i dodać kokos.
6. Wyłożyć na ciasto i piec do zarumienienia bezy. Smacznego.

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