





# Ciasto karmelowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka - 2.25 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- olej - 15 łyżek
- jajko - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

### polewa

- adwokat - 10 łyżek
- woda - 2 łyżki
- mleko - 4 łyżki
- czekolada - 1 opakowanie

### wierzch

- wiórki czekoladowe do dekoracji - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię, olej, cukier, cukier waniliowy oraz wodę gotować 10 minut na małym ogniu mieszając często.
2. Przystudzoną masę wymieszać z żółtkami, połączyć z mąką i proszkiem do pieczenia.
3. Białka ubić na sztywno i dodać do masy, delikatnie wymieszać.
4. Polewa: Tabliczkę czekolady mlecznej (pozostawić kilka kostek do dekoracji) rozpuścić z mlekiem, następnie poleć ciasto.
5. Gdy polewa będzie zastygać, udekorować ciasto wiórkami białej i mlecznej czekolady.

---

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)