



Ciasto meksykańskie

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- woda - 7 łyżek
- cukier - 1.5 szklanek
- mleko - 2 łyżki
- jabłko - 1.5 sztuk
- gruszka - 1.5 sztuk
- rodzynki - 50 gramów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- mąka - 1 łyżeczka
- masło - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jaja - 4 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier puder - 100 gramów
- kakao - 2 łyżki
- kostka masła - 1 sztuka
- soda - 1 łyżeczka
- śliwki suszone kalifornijskie - 7 sztuk
- polewa:

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Masło rozpuść z cukrami, kakao i wodą, gotuj parę minut, zostaw do wystudzenia.
2. W tym czasie namocz rodzynki, pokrój orzechy i śliwki na mniejsze kawałki, a obrane jabłka i gruszki pokrój w kostkę.
3. Wystudzoną masę wymieszaj z żółtkami, mąką, proszkiem i sodą.
4. Z białek ubij pianę i dodaj wraz z owocami i bakaliami do ciasta. Wymieszaj i przelej do formy.
5. Włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz przez godzinę.
6. Przygotuj polewę: masło rozpuść, dodaj mleko, kakao oraz mąkę i podgrzewaj przez chwilę, ale nie dopuść do zagotowania.
7. Ciasto polej gęstą polewą.

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