



przepisy.pl

## Ciasto metrowiec zwykły



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 6 sztuk
- olej - 18 łyżek
- woda - 12 łyżek
- mąka - 2 szklanki
- ciemne kakao - 2 łyżki

#### krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 375 gramów
- cukier puder - 1 szklanka
- gęsta śmietana - 300 gramów
- sok z cytryny - 1 unit

### Sposób przygotowania:

1. Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wszystko dokładnie wymieszać, na końcu dodać olej wymieszany z wodą.
2. Naszykować 2 blaszki o wymiarach 11x40 cm, wysmarować je Kasią i wysypać bułką tartą.
3. Połowę białego ciasta wlać do pierwszej blaszki, do drugiej połowy wsypać 2 płaskie łyżki ciemnego kakao i dobrze wymieszać, przelać do drugiej blaszki. Piekarnik rozgrzać na 180° C i piec około 45-50 min. do suchego patyczka.
4. Ciasto wystudzić, pokroić w kromeczki jak chleb, każdy kawałek smarować kremem, raz ciemny, raz jasny, wierzch cienko posmarować pozostałym kremem i udekorować czekoladą w proszku lub wg uznania.
5. Krem: Kasię utrzeć do białości z cukrem pudrem, następnie dodawać po łyżce gęstej śmietany, dalej ucierać, aż krem będzie puszysty (uwaga, składniki powinny być o tej samej temperaturze, bo mogą się zważyć).
6. Ciasto odstawić na 3 godziny do lodówki, kroimy z ukosa. Smacznego.

---

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)