



Ciasto piaskowe z jeżynami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtko jajka - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- białko jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jeżyny - 20 dekagramów

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do miski dajemy 1 całe jajko, żółtka, Kasię i cukier.
2. Wszystko miksujemy ze sobą dokładnie. Gdy będziemy mieć to zmiksowane dodajemy mąki.
3. Razem wszystko dokładnie miksujemy.
4. W osobnej misce, w której mamy białka, ubijamy je na gładką pianę. Można przed ubijaniem dać je do lodówki i posolić szczyptą soli.
5. Tak powstałe ciasto dajemy na wysmarowaną formę keksówki i kładziemy na to jeżyny.
6. Pieczemy ok. 50 minut w 180 st.

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