





Ciasto piaskowe z łątką

przepisy.pl



Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- mąka - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać cukier waniliowy i proszek do pieczenia.
2. Mąkę przesiać przez sitko i stopniowo dodawać do masy. Dokładnie wymieszać.
3. Kasię rozpuścić i odstawić do ostygnięcia. Wlać ciekim strumieniem do masy.
4. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem.
5. 2/3 ciasta przełożyć do wysmarowanej i wysypanej bułką tartą małej formy.
6. Do pozostałej masy dodać 1 płaską łyżkę kakao. Wylać na środek jasnej masy. Piec przez 30 minut.

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