





# Ciasto z agrestem

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 50 mililitrów
- mąka - 120 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- płatki migdałowe - 4 łyżki
- zmielone migdały - 60 gramów
- agrest - 500 gramów
- cukier puder do oprószenia

## Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier puder i cukier waniliowy utrzeć. Dodawać po jednym jajku, ciągle ucierając,
2. Wlać mleko i dodać mąkę wymieszaną ze zmielonymi migdałami i proszkiem do pieczenia. Wymieszać.
3. Ciasto przełożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blachę o wymiarach (20x20 cm.). Agrest umyć i pozbawić szypulek.
4. Na cieście w formie wyłożyć ciasto agrest. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec około 35 minut w 180 st.C.
5. Po 20 minutach posypać ciasto płatkami migdałowymi i ponownie wstawić do pieca. Piec jeszcze około 15 minut. Następnie wystudzić. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

---

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)