





Ciasto z borówkami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop i ostudź. Borówki opłucz i osusz.
2. Jajka utrzyj z cukrami na pulchną masę, dodawaj Kasię, a potem mąkę z proszkiem do pieczenia, cały czas ubijając.
3. Formę do pieczenia (tortownicę) wysmaruj masłem i oprósz bułką tartą.
4. Wlej ciasto do formy i posyp wierzch ciasta borówkami. Piecz 45 minut w rozgrzanym piekarniku do 180°C.

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

Składniki:

- mąka - 2.5 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- borówki amerykańskie - 2 opakowania
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 4 łyżeczki
- cukier puder do dekoracji - 1 unit