





przepisy.pl

Ciasto z czerwonymi buraczkami



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- burak surowy - 2 sztuki
- mąka - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- olej - 1 szklanka
- mleko - 0.66 szklanek
- cynamon - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 2 sztuki
- lukier

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Buraki obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
2. Białka ubić z cukrem na puszystą masę, ale nie na sztywno.
3. Dodać żółtka. Powoli dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i cynamonem i dolewać olej z mlekiem.
4. Gdy już wszystko będzie wymieszane na gładką masę, dodać buraczki i wymieszać.
5. Ciasto zrobi się różowe, ale po upieczeniu tego nie widać. Masę przelać do formy 20x25 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ok. 40 minut w 170-180 stopniach.
6. Ciasto poleć lukrem, bo doskonale się komponuje ze smakiem ciasta :)

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