



przepisy.pl

Ciasto z jagodami



30 minut



Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 20 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- olej - 6 łyżek
- olejek rumowy - 1 unit
- jagody - 60 dekagramów
- cukier puder - 1 unit
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 gram

Wskazówki pieczenia:



30 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Owoce opłukać, osączyć.
2. Jajka ubić z cukrem, wlać 2 łyżki wody, esencję rumową , olej i przez chwilę ubijać.
3. Wsypać mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia i starannie wymieszać.
4. Ciasto włożyć na wysmarowaną Kasią blachę średniej wielkości i przykryć owocami.
5. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni i piec, aż ciasto zacznie odstawać od ścianek formy (około 30 min).
6. Ciepłe ciasto posypać cukrem pudrem.

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