





przepisy.pl

Ciasto z jagodami z sosem jagodowym



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 20 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- olej - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- aromat rumowy - 1 opakowanie
- jagody - 60 dekagramów
- jagody - 1 unit
- cukier - 1 unit

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. CIASTO: jajka z cukrem ubijamy. Dodajemy 2 łyżki wody, olej, aromat i ubijamy znów.
2. Mąkę z proszkiem przesiewamy i mieszamy. Ciasto wylewamy na wysmarowaną blachę.
3. Na wierzch ciasta wysypujemy jagody według uznania. Blacha średnia okrągła lub 20*25 cm.
4. SOS: jagody do garnka. Troszkę wody dolewamy i gotujemy.
5. Kiedy jagody zrobią się w tzw. papkę, słodzimy według uznania cukrem albo rozpuszczonym w wodzie słodzikiem.
6. Polewamy ciepłym sosem porcje ciasta na talerzyku i SMACZNEGO!!

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