



Ciasto z mirabelkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka pszenna - 2.5 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- śmietana 18% - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżeczka
- mirabelki - 2 szklanki

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię ucieramy z cukrem i kolejno dodajemy jajka.
2. Cały czas miksujemy i wsypujemy wymieszaną mąkę z proszkiem do pieczenia. Wlewamy śmietankę.
3. Połowę ciasta wylewamy na wyłożoną papierem formę i wykładamy połowę wydrążonych mirabelek.
4. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 15 minut.
5. Do pozostałego ciasta wsypujemy kakao i wylewamy je na podpieczone już ciasto i na wierzch posypujemy resztę wydrążonych mirabelek. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy jeszcze około 30 minut.
6. Sprawdzamy patyczkiem stopień upieczenia.

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