





Ciasto z morelami

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  175 °C 

Składniki:

- mąka - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 12.5 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 0.5 szklanek
- rum - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- morele - 0.5 kilogramów

kruszonka

- mąka - 20 dekagramów
- cukier - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cynamon - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem, solą, rumem i cukrem waniliowym.
2. Dodawać po jednym jajku i po trochu rum.
3. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodawać po trochu do masy jajecznej, cały czas ucierając.
4. Dodać śmietanę.
5. Ciasto powinno być dość gęste.
6. Ciasto włożyć do formy i na wierzch dać morele.
7. Przygotować kruszonkę.
8. Dokładnie wymieszać w misce wszystkie składniki i rozkruszyć, posypać na morele.
9. Piekarnik nagrzać do 175 stopni C.

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