





Ciasto z wiśniami

przepisy.pl




Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- wiśnie - 70 dekagramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię topimy i studzimy.
2. Ubić pianę z z 4 białek, w trakcie ubijania dodać cukier, na końcu 4 żółtka.
3. Masę delikatnie mieszamy z 2 szklankami mąki i łyżeczką proszku do pieczenia. Dodajemy Kasię i ponownie lekko mieszamy.
4. Ciasto wylewamy na wysmarowaną i wysypaną tartą bułką blachę (średniej wielkości). Na cieście układamy wydrylowane wiśnie.
5. Pieczemy w umiarkowanie gorącym piekarniku na jasnożółty kolor.
6. Po przestygnięciu posypujemy cukrem pudrem.

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