





przepisy.pl

## Jagodowo – wiśniowa pychotka



 15 minut  Łatwe

### Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- olej - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- wiśnie - 25 dekagramów
- jagody - 25 dekagramów
- cukier puder do oprószenia - 1 opakowanie

### Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Najpierw oddzielamy żółtka od białek.
2. Ubijamy białka, a w międzyczasie rozpuszczamy Kasię na wolnym ogniu i drylujemy wiśnie.
3. Do ubitej piany dodajemy szklankę cukru i żółtka. Całość miksujemy do uzyskania jednolitej masy.
4. Następnie wlewamy do masy przestudzoną Kasię oraz olej i chwilę razem miksujemy.
5. Na koniec dodajemy mąkę i proszek do pieczenia i delikatnie mieszamy.
6. Teraz ciasto jest gotowe do pieczenia.
7. Wlewamy je do wysmarowanej Kasią blaszki.
8. Na wierzchu układamy umyte owoce i wkładamy do rozgrzanego na 180 stopni piekarnika.
9. Ciasto pieczemy około 45 minut. Gotowe :). Teraz zostaje tylko posypać cukrem pudrem i skosztować. Mniam... i smacznego :)

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)