



JEŻYNOWA FANTAZJA

przepisy.pl



Składniki:

- jeżyny - 350 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier - 125 gramów
- mąka pszenna - 220 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- aromat cytrynowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



60 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Kasię ucieramy z cukrem na puszystą masę.
2. Dodajemy po jednym żółtku cały czas ucierając.
3. Następnie dodajemy aromat np. o zapachu cytrynowym.
4. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i dodajemy do Kasi utartej z cukrem i żółtkami.
5. Mieszamy całość.
6. Białko ze szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę i delikatnie mieszamy z ciastem.
7. Połowę gotowego ciasta wykładamy do formy (długości około 20 cm).
8. Na cieście układamy jeżyny i przykrywamy resztą ciasta.
9. Można również wsypać jeżyny do ciasta, delikatnie wymieszać i wyłożyć do formy.
10. Pieczemy około 60 minut w temperaturze 180 stopni.
11. Po upieczeniu można ciasto polukrować.

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