



# Lekki placek z owocami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 70 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę.
2. Stopniowo dodawać po jednym jajku i dalej ucierać.
3. Następnie delikatnie wymieszać z mąką przesianą z proszkiem do pieczenia i wymieszaną z migdałami. Jeśli nie mam w domu migdałów, to dodaję mielone orzechy włoskie (ciasto wtedy jest w środku ciemniejsze), co zapobiega opadaniu owoców na spód.
4. Ciasto przełożyć do wysmarowanej formy i wyrównać powierzchnię.
5. Na wierzchu ciasta ułożyć owoce.
6. Piec około 70 minut w temperaturze 180°C.
7. Upieczony placek posypać cukrem pudem lub grubym kryształem bądź płatkami migdałowymi. Smacznego!

## Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- zmielone migdały - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- owoce sezonowe - 70 dekagramów

## dekoracja

- cukier - 3 łyżeczki