





Magiczne ciasto

przepisy.pl






 10 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- jajka - 5 sztuk
- sok z cytryny - 1 sztuka
- mleko - 600 mililitrów
- cukier puder do oprószenia

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  160 °C  17x27 cm

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuścić i wystudzić. Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym na krem. Dodać przestudzoną Kasię.
2. Następnie dodawać partiami przesianą mąkę i mleko, wszystko razem miksując.
3. Białka ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodać sok z cytryny.
4. Ubitą pianę dodać do masy żółtkowej i delikatnie wymieszać łyżką.
5. Ciasto przełożyć do szczelnej formy o wymiarach 17 x 27 cm i piec w 160 st. C (opcja piekarnika góra-dół) około 45 minut. Pod koniec pieczenia należy ciasto obserwować, jeśli zacznie pękać należy zakończyć pieczenie.
6. Ciasto wyjąć z piekarnika, a gdy wystygnie wstawić na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

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