





Malinowy raj

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

masa

- mleko - 0.5 litrów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- galaretka malinowa - 2 opakowania
- maliny - 0.5 kilogramów

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć jajka, cukier i cukier waniliowy.
2. Dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia.
3. Wszystko utrzeć na gładką masę.
4. Upiec.
5. Zagotować mleko, Kasię i cukier.
6. Dodać rozrobioną mlekiem mąkę.
7. Biskopt podzielić na 2 części i przełożyć masą, na wierzch wyłożyć maliny i zalać galaretką.

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