




przepisy.pl

Maślankowe ciasto z jagodami i kruszonką



Składniki:

- mąka - 2.5 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- olej - 0.5 szklanek
- maślanka - 0.75 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- aromat waniliowy - 3 łyżeczki
- czarne jagody - 50 dekagramów

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsypać mąkę, cukier. Dodać olej, jajka, aromat. Proszek do pieczenia wymieszać z maślanką i chwilę odczekać aż maślanka wyraźnie zacznie rosnąć.
2. Wtedy dodać do składników w misce. Całość wymieszać łyżką do połączenia się składników.
3. Ciasto wylać do foremki o wymiarach 20x30 cm.
4. Na wierzch ciasta wysypać jagody, a na to posypać kruszonką.
5. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez ok. 50-60 minut.
6. 15 minut przed końcem pieczenia zwiększamy temp.do 180 stopni. Smacznego!

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