





Maślankowo-owocowe

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- maślanka - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- śliwki węgierki - 300 gramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną masę.
2. Cały czas ubijając, dodawać stopniowo cukier i po kolei żółtka.
3. Dodać rozpuszczoną Kasię, utrzeć na jednolitą masę. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia.
4. Na przemian dodawać maślankę i mąkę, cały czas ucierając.
5. Blaszkę 30x25cm wyłożyć papierem, wylać ciasto, wyłożyć pokrojone owoce.
6. Wstawić do ciepłego piekarnika, piec około 1h w temperaturze 180° C.

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