



25 minut



Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 250 gramów
- cukier - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- jajka - 3 sztuki
- szczypta soli
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- mirabelki - 2 szklanki
- biała czekolada - 50 gramów

Wskazówki pieczenia:



40 minut



180 °C



forma do pieczenia 20 x 20 cm

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj: mąkę, cukier, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy i sól.
2. Kasię rozpuść w rondelku, przestudź i wymieszaj z roztrzepanymi jajkami.
3. Mirabelki przekrój na połówki i usuń pestki. Płynne składniki dodaj do sypkich i dokładnie wymieszaj.
4. Ciasto przełóż do foremki 20 x 20 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Na wierzchu ułóż owoce. Piecz w temp. 180 st.C przez ok. 35 minut.
6. Po tym czasie wyciągnij ciasto z piekarnika, posyp posiekaną białą czekoladą i piecz jeszcze 5 minut.