



przepisy.pl

Nektarynkowe (ciasto ucierane)



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- mąka - 25 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 20 dekagramów
- jajko - 3 sztuki
- cukier cynamonowy - 1 opakowanie
- kakao naturalne - 3 łyżeczki
- galaretka brzoskwiniowa - 1 opakowanie
- nektarynki - 10 sztuk

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Cukier, Kasię i cukier cynamonowy ucieramy mikserem na gładką masę.
2. Cały czas ucierając mikserem dodawać po jednym jajku.
3. Mąkę wraz proszkiem do pieczenia przesiewamy, następnie dodajemy do masy i wszystko dokładnie ucieramy.
4. Gdy ciasto będzie już gotowe, szykujemy sobie blaszkę oraz nektarynki, które kroimy w plasterki (plasterki mają być średniej grubości).
5. Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni.
6. Odkładamy dwie duże łyżki ciasta białego, a do reszty dodajemy kakao.
7. Na blaszkę wyjmujemy ciasto ciemne, następnie układamy nektarynki i posypujemy galaretką i na samym końcu łyżką i widelcem rozkładamy ciasto białe (takie małe kupeczki).
8. Pieczemy 1 godzinę z tym, że po około pół godziny przykrywamy ciasto papierem śniadaniowym, aby nam się bardzo wierzch się nie przypalił.

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