





# Papugowe ciasto

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  190 °C 

## Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka pszenna - 2 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- olej - 0.5 szklanek
- kisiel cytrynowy - 1 opakowanie
- kisiel wiśniowy - 1 opakowanie
- barwnik spożywczy czerwony - 1 opakowanie
- kakao - 1 łyżka
- suchy mak. - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 gram

## Sposób przygotowania:

1. Miękką margarynę utrzeć mikserem do białości. Następnie dodawać pojedynczo 6 żółtek. Kiedy składniki się połączą dodać cukier i cukier wanilinowy. Dalej ucierać.
2. Teraz wlewając małym strumieniem dodać olej i dobrze wymieszać. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Dodać do ciasta i dobrze wymieszać.
3. Białka ubić na sztywno z jedną łyżką wody i delikatnie połączyć z ciastem, najlepiej szpatułką lub drewnianą łyżką.
4. Podzielić na 4 równe części. Do każdej z osobna dodać: kisiel cytrynowy, wiśniowy + czerwony barwnik, kakao, mak. Delikatnie wymieszać.
5. Formę do babki o średnicy 23 cm wysmarować dokładnie masłem i wysypać bułką tartą. Teraz łyżką wyłożyć ciasto do formy - jedną warstwę na drugą, w dowolnej kolejności.
6. Piec około 50 minut w temperaturze 190°C do momentu tzw. suchego patyczka.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)