
 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 200 gramów
- cukier - 200 gramów
- mleko - 125 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- przyprawa do piernika - 2 łyżeczki
- powidła śliwkowe - 3 łyżki
- polewa mleczna - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Cukier utrzyj mikserem z mięką Kasią, dodawaj po 1 jajku, następnie wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i przyprawą do piernika.
2. Wszystko wymieszaj mikserem, pod koniec dodaj mleko i powidła.
3. Całość przełóż do wysmarowanej Kasią i posypanej mąką foremki keksowej o długości około 25 cm i piecz w 180 st. C. około 40 min.
4. Ciasto wyjmij z formy i gdy przestygnie, polej rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą.