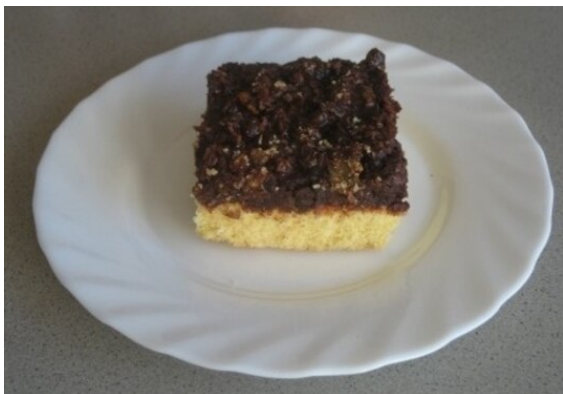






Pijak z ananase

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- pokrojone orzechy włoskie - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżki
- cukier - 0.5 szklanek
- rodzynki - 0.5 szklanek
- ananas z puszki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubić z cukrem na gęstą masę i dodać mąkę z proszkiem.
2. Zamieszać.
3. Piec około 15 minut.
4. Kasię, cukier, kakao zagotować i dodać do masy orzechy, kokos, rodzynki z alkoholem i ananas pokrojony w kostki.
5. Wszystko wymieszać i wylać na suchy biszkopt.

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