





Placek z brzoskwiniami

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 200 gramów
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier puder - 150 gramów
- jajko - 5 sztuk
- brzoskwinia - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180-190 °C 

Sposób przygotowania:

1. Obie mąki wymieszaj z proszkiem do pieczenia i przesiej.
2. Białka z solą ubij na sztywną pianę.
3. Nadal ubijając, dodaj cukier puder.
4. Żółtka utrzyj z Kasią.
5. Wsyp po trochu mąkę i pianę z białek, delikatnie wymieszaj.
6. Tortownicę (o średnicy około 25 cm) posmaruj Kasią i posyp tartą bułką.
7. Przełóż ciasto, na wierzchu ułóż połówki brzoskwiń otworami po pestce do góry.
8. Piecz około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180-190 stopni C.
9. Ciasto posyp cukrem pudrem.

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