



Pyszne ciasto malinowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier puder - 125 gramów
- żółtko - 3 sztuki
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 150 gramów
- mąka kartoflana - 50 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mrożone maliny - 1 kilogram

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  175 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem, potem dodawać jajka i mąkę.
2. Jak ciasto jest gotowe, dodać rozmrożone wcześniej maliny i delikatnie wymieszać.
3. Wyłożyć na blachę i podpiec ok. 20 min. w temperaturze 175 stopni C.
4. W czasie pieczenia ubić pianę z białek z cukrem 110 g, pod koniec ubijania można dodać trochę kokosu.
5. Wyciągnąć na chwilę ciasto z piekarnika i wylać na niego ubite białka z kokosem.
6. Piec dalej.

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