



Słoneczne ciasto

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160-170 °C 

Składniki:

- białko - 7 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet - 2 łyżki
- żółtko - 7 sztuk
- jajko - 2 sztuki
- cukier puder - 0.6 szklanek
- olej - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet - 1 łyżka
- mąka - 1 szklanka
- brzoskwinie - 1 puszka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- kawa rozpuszczalna - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto białe: Białka ubić z cukrem, dodać mąkę. Na koniec dać proszek zakwaszony octem.
2. Wykładać na blachę łyżką, robiąc kupki jedna obok drugiej. Posypać kawą mieloną.
3. Ciasto żółte: Białka ubić z cukrem, dodać żółtka wymieszane z proszkiem i zakwaszone octem.
4. Wlać olej, dodać mąkę. Ciasto żółte wylać na ciasto białe, wyrównać. PIEC OK. PÓŁ GODZINY.
5. Masa: sok z brzoskwiń dopełnić wodą do 1/2 litra i na nim ugotować budyń śmietankowy. Do gorącego wsypać galaretkę - dokładnie wymieszać. Wystudzić.
6. Kasię utrzeć, porcjami dodawać zimny budyń. Na końcu dodać brzoskwinie pokrojone w drobną kostkę.

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