





Śmietanowiec

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 gramów
- mąka pszenna - 1 kilogram
- cukier puder - 2 szklanki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- soda oczyszczona - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- gęsta śmietana - 0.3 litrów

masa

- kwaśna śmietana 36% - 2 litry
- kakao - 4 łyżki
- cukier puder - 0.5 kilogramów

Sposób przygotowania:

1. Ciasto możemy upiec nawet 2 tygodnie wcześniej. Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić na ok. 15 części.
2. Każdą część rozwałkować cienko i upiec krążki (na złoto), w prodiżu lub w tortownicy wyłożonych papierem do pieczenia (w temp. 180 stopni). Wystudzić.
3. Z tej porcji wychodzą dwa wysokie torciki lub trzy niskie (w/g uznania).
4. MASA: Śmietaną wymieszać z kakao. Każdy krążek ciasta smarować śmietaną, posypać cukrem pudrem i przykryć następnym krążkiem (przycisnąć), by utworzył się torcik. Podawać następnego dnia.

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