





Wiśniowa tarta

przepisy.pl



Składniki:

- konfitura wiśniowa - 1 opakowanie
- mąka - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cukier - 2 łyżki
- mleko - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto i włożyć na ok. godz. do lodówki.
2. Schłodzonym ciastem wylepić foremki pozostawiając w środku dołek na nadzienie i posmarować rozmaconym żółtkiem, piec ok 20 min.
3. Wyjąć, zagłębienia wypełnić konfiturą wiśniową i zapiec w piekarniku.

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