








Wiśniowo-migdałowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Składniki:

- wiśnie - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 30 dekagramów
- cukier - 30 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 3 łyżki
- płatki migdałowe - 10 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Utrzyj margarynę, dodaj cukier, cukier waniliowy, budyń, mąkę, jajka, proszek do pieczenia i mleko.
2. Wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Posmaruj blachę tłuszczem i wyłóż na nią ciasto.
4. Na ciasto ułóż wydrylowane wiśnie.
5. Posyp płatki migdałowe i cukier.

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