
Ciasto z owocami 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5905 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

25 dag margaryny,

20 dag (niepełna szklanka) cukru,

4 jaja,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

75 dag owoców,

tłuszcz i tarta bułka do formy,

cukier puder do posypania

Ciasto można sporządzić z owocami jagodowymi, wiśniami, czereśniami, śliwkami, jabłkami, rabarborem. Można też wykorzystać osączone owoce z kompotu, owoce suszone (wcześniej namoczone) lub mrożone. Margarynę roztopić i przestudzić. Ubić pianę z białek. W trakcie ubijania dodać cukier, a na końcu żółtka. Masę delikatnie wymieszać z mąką przesianą z proszkiem do pieczenia. Dodać tłuszcz i ponownie lekko wymieszać. Ciasto wylać na blachę wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką. Na cieście ułożyć dość grubą warstwę owoców. Część ciasta można zostawić i połączyć nim owoce. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku do uzyskania jasno złotego koloru. Posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

nic ciekawego robiłam i wcale nie wyszło tak jak wielce pisze dremne

Nadesłał(a): 2006-01-20 09:01:52

a co to jest umiarkowanie nagrzaną piekarnik

Nadesłał(a): Joanna <arnewet@gmail.com> 2009-08-09 20:08:30